

TODOS À MESA

Retratos gastronómicos em contexto familiar na região Norte de Portugal

Tânia Raquel Matos Gomes

Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Design da Imagem

Orientador

Professora Doutora Susana Barreto

Coorientador

Mestre Rita Carvalhas

Porto

Ano de 2015

Agradecimentos

Este projeto nunca teria sido possível sem a colaboração das famílias que me receberam ao longo do tempo nas suas casas. Recordo todos os momentos de prazer, das chegadas e das partidas e dos momentos das imagens que se realizaram. É importante também destacar a preciosa colaboração das pessoas que participaram na exposição.

Foi nesta situação que contei com a orientação da Professora Doutora Susana Barreto, que de forma generosa e inteligente, sempre me soube motivar para rotas a partir das quais me foi possível chegar aqui e agora perante vós. Um obrigada à coorientadora Mestre Rita Carvalhas, por todo o apoio incondicional até ao fim. A vossa disponibilidade, dedicação e profissionalismo foram importantes ao longo de toda a investigação.

Deixo também um agradecimento, pelo bom senso e rigor do Professor Doutor Adriano Rangel, que me ajudou a encontrar soluções a partir das quais este trabalho se pode vir a ampliar. Da mesma forma, deixo um agradecimento ao Professor Doutor Heitor Alvelos, pelo apoio prestado durante o trabalho.

Um agradecimento enorme à minha família pelo seu apoio, paciência e compreensão, em especial ao meu pai Joaquim Gomes, à minha mãe Paulina Gomes e ao meu irmão Vítor Gomes, pela toda ajuda prestada em todo o projeto.

Agradeço a toda a equipa da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

Um agradecimento muito especial: Dora Queirós, Diana Lopes, Vânia Gomes, Teresa Silva, Fernanda Cerqueira, Cristiana Martins, Inês Laranjeira, Eduardo Silva, Vítor Leite, Pedro Moreira, Miguel Dias Ferreira e Paulo Ferreira.

Resumo

O presente projeto de investigação *Todos à Mesa – Retratos gastronómicos em contexto familiar na região Norte de Portugal*, cresceu a partir de um interesse geral em observar e documentar as interações familiares nos momentos de refeição e as diversidades gastronómicas na região do Norte de Portugal.

Para tanto, utilizou-se a fotografia de modo a descobrir os rituais de comida e pratos confeccionados, visando ativar a memória coletiva dos leitores e a memória pessoal e individual da autora.

Pode-se afirmar que o tema e o objeto de estudo aqui ilustrados são a análise das práticas culinárias, rituais e apropriação de gestos familiares, a partir de cenários etnográficos e do contacto com a tradição culinária da região.

O método etnográfico, utilizando a observação, entrevistas, análise de imagens, diário de campo, foi a ferramenta utilizada para esta investigação.

Ao longo da dissertação cruzam-se possíveis motivações e temas ligados à comida, às práticas e aos rituais à mesa, bem como fotografia, instalação e performance.

Por fim, propõe-se também uma mostra gastronómica do projeto retratos gastronómicos, envolvendo a prática de instalação, fotografia e performance degustativa.

Com efeito, pretende-se que este estudo demonstre que as variáveis como o convívio, a partilha, a hospitalidade, a ligação do sabor e gosto, constituam a dimensão imaterial da gastronomia praticada em várias cozinhas de famílias portuguesas.

Palavras Chave

Rituais de refeição, Gastronomia, Família, Fotografia Documental, Norte de Portugal

Abstract

The present research project *Todos à Mesa – Retratos gastronómicos em contexto familiar na região Norte de Portugal* (*Everyone at the table – mealtime family portraits in northern Portugal*), grew from a general interest in observing and documenting family interactions at mealtimes and gastronomic diversity in the Northern region of Portugal.

With this goal in mind, this thesis makes use of photography to discover the rituals of food and meal preparation in order to activate the collective memory of the readers and the personal and individual memory of the author.

It can be said that the subject and the object of study illustrated here are the analysis of culinary practices, rituals and appropriation of familiar gestures, from ethnographic scenarios and contact with the culinary tradition of the region.

The ethnographic method, using observation, interviews, image analysis, field notes, were research tools used for this investigation.

Throughout the dissertation intersect possible motivations and issues related to food, the practices and rituals at the table, as well as photography, installation and performance.

Finally, it is proposed also a culinary exhibition of pictures of families meal time, involving the practice of installation, photography and performance.

Indeed, it is intended that this study demonstrates that variables such as familiarity and conviviality, sharing, hospitality, the connection of flavour and taste, constitute the immaterial dimension of gastronomy practiced in various Portuguese family kitchens.

Keywords

Meal ritual, Gastronomy, Family, Documentary photography, North of Portugal

Nota prévia

Na preparação do presente trabalho foi consultada bibliografia em várias línguas. A fim de evitar a inclusão de extratos em idiomas estrangeiros, optou-se por traduzir para português todas as citações incluídas na dissertação (exceto expressões ou termos isolados).

Índice

Agradecimentos	III
Resumo	IV
Abstract	V
Índice	VII
Índice de figuras	XI
Índice de tabelas	XVI

CAPÍTULO I

Introdução

1.1. Objeto de estudo	21
1.2. Questão de investigação	22
1.3. Objetivos e motivações	22
1.4. Estrutura da dissertação	23

CAPÍTULO II

Fundamentação Teórica

1. Comida como elemento de Cultura, Identidade e Comunicação	25
1.1. O sentido do gosto	29
2. Cozinha Portuguesa, Práticas e Rituais à Mesa	32
2.1. Gastronomia no Norte de Portugal	37
3. Visualizações de Comida na Fotografia, Performance e Instalação	40

CAPÍTULO III

Estudos de Caso

1.1. Estudo de Caso I – <i>Yours in Food</i>	50
1.2. Estudo de Caso II – <i>Gina at Bruce's Dinner Party</i>	52
1.3. Estudo de Caso III – <i>British Food, Birds Eye View, Food (& other series)</i>	53

1.4. Estudo de Caso IV – <i>Dinner in NY</i>	57
1.5. Estudo de Caso V – <i>Family Meal</i>	59
1.6. Estudo de Caso VI – <i>Eat the World</i>	60
1.7. Estudo de Caso VII – <i>Rede de Tabernas do Alto Tâmega</i>	62
1.8. Estudo de Caso VIII – <i>Family Fiction Film Project</i>	63
1.9. Estudo de Caso IX – <i>Untitled, Tomorrow is another day</i>	64

CAPÍTULO IV

Metodologia

1. Introdução e finalidades	66
1.1. Métodos de recolha de dados	68
1.1.1. Observação participante	68
1.1.2. Registo fotográfico	71
1.1.3. Entrevistas	73
1.1.4. Diário de campo	74
1.1.5. Mostra gastronómica	74

CAPÍTULO V

Projeto

1. Desenvolvimento do projeto	76
1.1. Retratos gastronómicos em contexto familiar	77
1.1.1. Análise e interpretação	77
1.2. Sumário dos retratos gastronómicos	103
2. Conceitos de instalação aplicados no projeto	104
2.1. Público-alvo	106
2.2. O nome	106
2.3. O local	106
2.4. O espaço	107
2.5. A aprovação	108
2.6. Planeamento	108

2.7. Imagem gráfica	111
2.8. Comunicação	113
2.9. Montagem	114

CAPÍTULO VI

Análise dos Dados e Resultados do Projeto

1. Análise do diário de campo	118
2. Análise da recolha das entrevistas	121
3. Análise da recolha das entrevistas na cidade do Porto	123
4. Memória descritiva da exposição <i>Todos à Mesa</i>	124
5. Validação do projeto	128
5.1. Resultados de apresentação ao público	128

Considerações Finais	132
-----------------------------	-----

Recomendações para Futuras Investigações	137
---	-----

Referências Bibliográficas	138
-----------------------------------	-----

Fontes Iconográficas	151
-----------------------------	-----

Anexos	155
---------------	-----

Anexo I – Entrevistas - Famílias do Norte de Portugal	155
--	-----

Anexos II – Diário de Campo	175
------------------------------------	-----

Anexo III – Planta da Galeria <i>Cozinha</i> , Planta Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto	192
--	-----

Anexo IV – Citações que acompanharam os <i>clusters</i> de fotografias, Legendas e Folhas de sala	195
--	-----

Anexo V – Convites, Cartazes, Autocolantes	203
---	-----

Anexo VI – Divulgação	207
------------------------------	-----

Anexo VII – Exposição – Arquivo	210
--	-----

Índice de Figuras

Todas as fotografias que não foram assinaladas são da autoria de Tânia Gomes.

Figura 1 – Alison Knowles, *The Identical Lunch*, 1973. Fonte: <<http://www.on-vergence.org/essays/identical-lunch-at-the-museum-of-modern-art/>>

Figura 2 – Yi-Chun Wu, *The Identical Lunch*, Performance no Museu de Arte Moderna, Nova Iorque, de Alison Knowles, 2011.

Fonte: <<http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>>

Figura 3 – Daniel Spoerri, *Variação de refeições No.2 Eaten by Marcel Duchamp*, de 31 variações de uma refeição, 1965.

Fonte:<http://www.moma.org/collection/browse_results.php?criteria=O%3AAD%3AE%3A5569&page_number=2&template_id=1&sort_order=1>

Figura 4 – *Spoerri no Restaurante Spoerri, Arquivos, Schweizerische National bibliothek NB, Berna*, Daniel Spoerri, 1968-1970. Fonte: *El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià* (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Figura 5 – Daniel Spoerri, “*Eaten by...*”, *Sevilla-Series No.3 Fondue-Essen*, Suíça, 1991. Fonte: SPOERRI, Daniel (1991) – Daniel Spoerri: *Coincidence as Master*. Bielefeld, Alemanha: Keber Verlag.

Figura 6 – Gordon Matta-Clark, *Lista de Agar Ingredientes*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, 1971. Fonte: *El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià* (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Figura 7 – Gordon Matta-Clark, *Cosmos Andrew Sarchiarpone, Matta Bones, Menu de Jantar, Jantar no forno, Jantar em panelas*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, 1972. Fonte: *El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià* (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Figura 8 – Gordon Matta-Clark e Robert Frank, Filme *FOOD*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, Gordon 1972.

Fonte: <<http://www.cca.qc.ca/en/study-centre/1838-the-story-of-food>>

Figura 9 – John Beldessari, *Yours in Food*, Estados Unidos da América, 1#, 2004. Fonte: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

Figura 10 – John Beldessari, *Yours in Food*, Estados Unidos da América, 2#, 2004. Fonte: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

Figura 11 – Nan Goldin, *Gina at Bruce's Dinner Party*, Nova Iorque, 1991. Fonte: <http://www.moma.org/collection/object.php?object_id=101648>

Figure 12 – Martin Parr, *British Food*, Grã-Bretanha, 1#, 1995-1996. Fonte: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?VP3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>>

Figura 13 – Martin Parr, *British Food*, Grã-Bretanha, 2#, 1995-1996. Fonte: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?VP3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>>

Figura 14 – Martin Parr, *A Birds Eye View*, Londres, 1#, 2014. Fonte: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/82>>

Figura 15 – Martin Parr, *A Birds Eye View*, Norfolk, 2#, 2014. Fonte: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/97>>

Figura 16 – Martin Parr, *Food (& other series)*, galeria Kamel Mennour, Paris, 2014. Fonte: <<http://www.kamelmennour.com/media/7596/martin-parr-view-of-the-exhibition.html>>

Figura 17 – Miho Aiwaka, *Avina Christie, um bebé de 9 meses tem um jantar com a sua mãe e através de uma vídeo chamada no Spype passa este tempo com os avós que vivem em Boston. Idade: 9 meses. Horário: 18h57. Upper West, Nova Iorque, 2009.* Fonte: <<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

Figura 18 – Miho Aiwaka, *Jessie Zinke, uma designer janta na sua cama, enquanto assiste o seu programa de TV favorito. Idade: 27. Horário: 18h54. Chelsea, Nova Iorque, 2009.* Fonte: <<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

Figura 19 – Douglas Adesko, *Family Meal*, 1#, 2013. Fonte: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#389>>

- Figura 20** – Douglas Adesko, *Family Meal*, 2#, 2013. Fonte: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#399>>
- Figura 21** – Kiko Martins, *Eat the World*, Brasil, 2010. Fonte: <<http://www.eattheworld.com/en/>>
- Figura 22** – Kiko Martins, *Eat the World*, Turquia, 2010. Fonte: <<http://www.eattheworld.com/en/>>
- Figura 23** – Adriano Rangel, Casa de Souto Velho, 2009. Fonte: RANGEL, Adriano (2009) – Alto Tâmega, Rede de Tabernas entre quem é. Chaves: ADRAT, Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, D. L.
- Figura 24** – Jonas Mekas, *As I Was Moving Ahead Occasionally I Saw Brief Glimpses of Beauty*, 2000. Fonte: <<https://www.youtube.com/watch?v=XhmZ7C-oXDY>>
- Figura 25** – Rirkrit Tiravanija, *Untitled, Tomorrow is Another Day*, Instalação, Berlim, 1#, 1996. Fonte: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465.html>>
- Figura 26** – Rirkrit Tiravanija, *Untitled, Tomorrow is Another Day*, Instalação, Berlim, 2#, 1996. Fonte: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465-2.html>>
- Figura 27** – Localização geográfica das cinco famílias, Tânia Gomes, 2013
- Figura 28** – Preparação do jantar, Miranda do Douro, 2013
- Figura 29** – Jantar, Miranda do Douro, 2013
- Figura 30** – Posta à Gabriela, Miranda do Douro, 2013
- Figura 31** – Condimento, piripíri, Miranda do Douro, 2013
- Figura 32** – Adega, Miranda do Douro, 2013
- Figura 33** – Utensílios, Miranda do Douro, 2013
- Figura 34** – Almoço no pátio, Tabuaço, 2013
- Figura 35** – Pão e picanha, Tabuaço, 2013
- Figura 36** – Alheira e chouriço, Tabuaço, 2013
- Figura 37** – Bola de carne, Tabuaço, 2013
- Figura 38** – Bolachas e queijo, Tabuaço, 2013
- Figura 39** – Tostas e doce de tomate, Tabuaço, 2013
- Figura 40** – Confeção do pão, Paço de Sousa, 2013
- Figura 41** – Broa, Paço de Sousa, 2013

- Figura 42** – Hora da cozedura das broas, Paço de Sousa, 2013
- Figura 43** – Empratamento, Paço de Sousa, 2013
- Figura 44** – Rojões com castanhas, Paço de Sousa, 2013
- Figura 45** – Pratos à mesa, Paço de Sousa, 2013
- Figura 46** – Almoço, Barcelos, 2013
- Figura 47** – Corte do pão, Barcelos, 2013
- Figura 48** – Arroz de cabidela, Barcelos, 2013
- Figura 49** – Chá das cinco, Barcelos, 2013
- Figura 50** – Vinho e castanhas, Barcelos, 2013
- Figura 51** – Chefes de cozinha, Porto, 2013
- Figura 52** – Empratamento 1#, Porto, 2013
- Figura 53** – Empratamento 2#, Porto, 2013
- Figura 54** – Feijoada de carabineiro, Porto, 2013
- Figura 55** – Ovo em neve, Porto, 2013
- Figura 56** – Bolo de milho, Porto, 2013
- Figura 57** – Fotografia da refeição da família Rodrigues, Salpicão e cebola, Miranda do Douro, 2013
- Figura 58** – Fotografia do retrato de refeição da família Santos, Cogumelos, Porto, 2013
- Figura 59** – Fotografia do retrato de refeição da família Rodrigues, Miranda do Douro, 2013
- Figura 60** – Fotografia do retrato de refeição da família Alves, Paço de Sousa, 2013
- Figura 61** – Fotografia do retrato de refeição da família Vila Chã, Barcelos, 2013
- Figura 62** – Fotografia do retrato de refeição da família Santos, Porto, 2013
- Figura 63** – Esquema de estudo na galeria Cozinha, Tânia Gomes, 2014
- Figura 64** – Evento no *Facebook*, Todos à Mesa, 2014
- Figura 65** – Eduardo Silva, Montagem na galeria Cozinha. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto. Eduardo Silva, Porto, 2014
- Figura 66** – Eduardo Silva, Folha de sala, galeria Cozinha, Porto, 2014
- Figura 67** – Eduardo Silva, Cluster da família Santos, galeria Cozinha, Porto, 2014

Figura 68 – Diana Lopes, Mesa de refeição, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

Figura 69 – Diana Lopes, Pormenor 1, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

Figura 70 – Diana Lopes, Pormenor 2, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

Figura 71 – Eduardo Silva, Observação do cluster do retrato da família Rodrigues, galeria Cozinha, Porto, 2014

Figura 72 – Eduardo Silva, Colagem do cartão, Qual é o teu prato favorito?, galeria Cozinha, Porto, 2014

Figura 73 – Eduardo Silva, Observação dos pormenores das fotografias, galeria Cozinha, Porto, 2014

Figura 74 – Vítor Leite, Observação dos cartões, galeria Cozinha, Porto, 2014

Figura 75 – Vítor Leite, Performance degustativa, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

Figura 76 – Resultado das opiniões da exposição Todos à Mesa, 2014

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Análise dos pratos favoritos do público, Tânia Gomes (2014)

Tabela 2 – Análise da quantidade de comida oferecida pelas famílias, Tânia Gomes (2014)

Tabela 3 – Menu oferecido pelas famílias, Tânia Gomes (2014)

Tabela 4 – Relação da refeição/alimento e a sua imagem simbólica, Tânia Gomes (2014)

CAPÍTULO I

Introdução

O presente projeto de investigação é desenvolvido para efeitos de Mestrado em Design da Imagem, da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

O objetivo central deste capítulo é a transmissão sucinta dos vários conceitos abordados e desenvolvidos neste trabalho.

Esta dissertação assenta num projeto de investigação, centrado no desenvolvimento de retratos gastronómicos em contexto familiar na região Norte de Portugal. Consequentemente, adapta-se o conceito à produção de uma exposição, envolvendo instalação e fotografia, projetando retratos de refeição de modo a interpelar imagens e olhares. Paralelamente, realiza-se uma performance degustativa com iguarias e bebidas preparadas por várias famílias¹, com o intuito de fomentar o convívio e a partilha.

Visando ativar a memória coletiva dos leitores, pretende-se que cada um entre e tenha um papel ativo na ação. Assim, esta iniciativa transformou o observador em elemento integrante na obra, incitando-o à ação, através de ícones da tradição coletiva, que o farão ativar fragmentos do seu passado, gravados na memória, podendo criar conexões entre experiência presente e as recordações do passado.

Portugal é rico em costumes regionais e tem uma grande diversidade de iguarias. A razão da escolha do Norte de Portugal como local de investigação, deve-se ao facto da autora estar a viver nesta região e ter uma maior rede de conhecimentos que facilitou o contacto e a focalização do estudo em cinco famílias.

Este trabalho de investigação foi organizado e progredindo de forma a cruzar possíveis motivações e temas ligados à comida, gastronomia, rituais à mesa, fotografia, instalação e performance.

É nosso propósito observar e entender as relações que se criam em torno de rituais de comida, bem como desmistificar as diversidades gastronómicas por elas suscitadas.

¹ Famílias essas que foram objeto de investigação neste trabalho.

² Há duas formas de linguagem: a verbal e a não verbal. A linguagem verbal é toda a palavra articulada podendo ser oral

O ambiente único vivido à volta da arte de aromas e sabores, constitui uma experiência de cultura local e uma forma de melhor perceber conceitos em volta da comida e do ato de comer. A cozinha é uma linguagem para contar histórias, mas sobretudo, é uma arte de sedução capaz de reunir famílias e amigos em momentos de sociabilidade, ao mesmo tempo que se aprendem técnicas e práticas culinárias.

A dissertação surge como um pilar que sustenta todos os processos aplicados ao longo da investigação, abordando os contextos teóricos, passando para o desenvolvimento do projeto, isto é, metodologia e técnicas aplicadas, descrição, análise do material conseguido e, conseqüentemente, os resultados finais do projeto.

O método etnográfico, utilizando técnicas de observação participante, registos fotográficos, entrevistas, diário de campo e mostra gastronómica foi a ferramenta utilizada para o avanço deste projeto.

Toda a análise e pesquisa teórica bibliográfica e documental vai de encontro com a questão de investigação. Após a abordagem introdutória desta investigação, seguiu-se para a primeira parte teórica, onde é tratado o tema da comida a partir da premissa que este faz parte da sociedade, sendo também um ato de cultura e que ao mesmo tempo recebe influências do indivíduo que a produz e por ele é criado.

“Comida é cultura quando é produzida, porque o homem não usa apenas o que é encontrado na natureza mas procura também criar a sua própria comida, uma comida específica para si (...). O alimento é cultura quando é comido, porque o homem escolhe o seu próprio alimento de acordo com os critérios ligados tanto às dimensões económicas e nutricionais como também aos valores simbólicos com que o alimento em si é investido”. (Montanari, Massimo, 2006, p.12)

Abordam-se fatores e características que ocorrem na seleção dos alimentos, as percepções e classificação destes, os fatores simbólicos relacionados com o género, crenças, valores, conhecimentos e o ‘gosto’. Sequencialmente, transpõe uma série de relações da comida em outros campos, tais como o ritual de refeição, o prazer, a imagem e as conexões interpessoais. Também destacam-se reflexões, na medida em que a comida constitui uma forma de afirmar identidades, assim como um importante sistema de comunicação.

No seguimento destes, pretende-se enquadrar a componente teórica para o território nacional, isto é, descreve-se um breve percurso histórico da cozinha, práticas e rituais à mesa em Portugal. Paralelamente, considera-se importante referir as diferenças gastronómicas existentes na região norte, na qual a investigação prática ocorreu.

O estado da arte concentra-se principalmente na última fase da fundamentação teórica, onde abrange a temática da comida no campo da fotografia, da arte da performance e da instalação. Faz-se também ponte com outros estudos de caso, projetos académicos e profissionais que assentem na exploração e prática em torno das temáticas ligadas à família, gastronomia, rituais à mesa, documentário e fotografia.

1.1. Objeto de estudo

O objeto de estudo da nossa investigação realizou-se na prática de cinco séries fotográficas direcionadas às ocasiões de refeição em família, dando origem à implementação de uma mostra de retratos gastronómicos, intitulada pelo tema *Todos à Mesa*.

A presente investigação refere-se às práticas culinárias, rituais e apropriação de gestos familiares, cujo destino será a constituição de lugares que dêem sentido à sua existência privada e íntima, dando principal vetor de exploração aos cenários etnográficos e ao contacto com a tradição culinária da região.

A execução dos retratos gastronómicos começou pelo método *snowball sample* (*bola de neve*) de forma a identificar famílias potenciais para o estudo, seguido do método etnográfico e observação participante.

Após experiências e análises, a investigação assentou-se no desenvolvimento de uma exposição que abordasse e interligasse fotografia, instalação e performance degustativa. A principal preocupação foi perceber como é que a criação desta prática pode contribuir e significar a experiência do visitante.

Após exposição concluída, a validação do projeto foi provada através da recolha dos resultados desse mesmo evento.

1.2. Questão de investigação

Como é que a criação de retratos gastronómicos, em contexto familiar, potencia o entendimento das relações entre a comida, comunicação, cultura e identidade portuguesa?

1.3. Objetivos e motivações

Gerais

Os objetivos gerais focam-se na criação de um arquivo de fotografias de cada momento de refeição, que caracterizem e identifiquem cada lugar passado, dando a conhecer as diversidades gastronómicas que cada retrato determina. Pretende-se que a fotografia dê a descobrir os rituais de comida e pratos confeccionados, visando ativar a memória coletiva dos leitores e a memória pessoal e individual da autora.

Destacam-se os seguintes objetivos:

- Estabelecer uma ligação entre a investigadora e o público-alvo em que o principal contributo é entender os conceitos entre a comida e o ato de comer.
- Identificar quais os parâmetros para a criação de uma exposição que potencie o entendimento das relações entre comida, comunicação, cultura e identidade.

Específicos

Os objetivos específicos centram-se na motivação de inserir famílias num evento, em que elas tenham um papel ativo na ação.

Além desta motivação referida, pretende-se que o uso da imagem desempenhe um papel fulcral como ferramenta de transmissão dessa nova experiência.

Analisar a comensalidade das famílias, no ponto de vista cultural, assim como compreender as suas conceções e representações relativamente à comida como fator social.

Operacionais

Os objetivos operacionais consistem no desenvolvimento de uma exposição baseada nos retratos gastronómicos de famílias do Norte de Portugal, tendo como tema *Todos à Mesa*.

Divulgar a exposição definindo estratégias de comunicação para que a mediatização do projeto seja realizada com sucesso.

Apresentar um contributo geral para a comunidade científica abrindo caminho a futuras investigações.

1.4. Estrutura da dissertação

A dissertação está organizada em seis partes.

A primeira parte, capítulo I, consiste na abordagem inicial da nossa investigação, contendo o objeto de estudo, a questão de investigação, os objetivos e as motivações. Constitui assim, o enquadramento do campo de análise da investigação.

O capítulo II refere-se à fundamentação teórica, contendo a análise crítica literária escolhida para tratar do problema enunciado na questão de investigação.

No ponto 1 – *Comida como Elemento de Cultura, Identidade e Comunicação*, evidenciam-se pontos de vista ligadas às relações da comida a partir de múltiplas perceções e reflexões sobre o seu potencial cultural, comunicativo e identitário. Analisa-se o conceito de espaço social alimentar, abordam-se questões identitárias relacionadas com a cultura, a importância das refeições em contexto familiar e a alimentação em contexto de globalização.

No ponto 2 – *Cozinha Portuguesa, Práticas e Rituais à Mesa*, desenvolve-se o estudo de conteúdos sobre cozinha, práticas e rituais à mesa em contexto nacional. Realizámos uma abordagem teórica sobre mudanças e dinâmicas criadas ao longo da história sobre as refeições em família, assim como apresentámos as características das refeições em Portugal, em especial na região Norte.

No ponto 3 – *Visualizações de Comida na Fotografia, Performance e Instalação*, realiza-se a análise da temática da comida no campo da fotografia, da arte da performance e da instalação. Recorremos também ao estudo de trabalhos científicos, cujos temas se assemelham ao tema de investigação.

No capítulo III – *Estudos de Caso*, são apresentados nove estudos de caso que se assemelham ao nosso projeto.

No capítulo IV – *Metodologia*, tecem-se as escolhas metodológicas, fundamenta-se a abordagem metodológica e as técnicas utilizadas, do ponto de vista teórico e prático do estudo.

No capítulo V – *Projeto*, é desenvolvido a parte prática do projeto, fundamentando como foram dados os primeiros passos e realizadas as primeiras experiências pertinentes para a tomada de decisões de desenvolvimento da investigação.

No ponto 1 – *Desenvolvimento do projeto*, analisam-se as composições fotográficas registadas com as cinco famílias residentes na região Norte de Portugal.

No ponto 2 – *Conceitos de instalação aplicado na prática do projeto*, incide-se breves noções de instalação a partir de artistas que vão ao encontro de uma linguagem que se articula com o conceito de recriação de um espaço entre a autora/artista e os visitantes. Os seguintes subcapítulos são estruturados por parâmetros de estudo e pesquisa segundo a evolução do processo de investigação.

No capítulo VI – *Análise dos Dados e Resultados do Projeto*, apresenta-se a análise e resultados em relação a cada uma das famílias estudadas, assim como a memória descritiva da exposição, validação e resultados da apresentação ao público.

A encerrar o trabalho, são apresentadas as considerações finais e as recomendações para futuras investigações.

CAPÍTULO II

Fundamentação Teórica

1. Comida como Elemento da Cultura, Identidade e Comunicação

Sob um olhar direcionado para as ciências humanas e sociais, isto é, sociologia, antropologia e comunicação, considera-se que a alimentação para além de ser um ato biológico, necessário para viver, interfere em outras dimensões, como fator económico, social e cultural. É por este meio, que será feito neste capítulo um breve percurso da revisão de literatura que serviu de apoio no desenvolvimento desta investigação. A história da alimentação abrange diversos aspetos, no entanto, para este estudo inicial aborda-se, com maior atenção, as disciplinas da antropologia e sociologia.

Um dos primeiros pioneiros do estudo da alimentação foi o sociólogo George Simmel que, com o artigo *The Sociology of Meal* (1910), traduzido por Edgard Malagodi, referiu o conceito de ‘refeição’ como “ente sociológico”, assumindo-a como “um carácter estético” a respeito do indivíduo que a consome e do ambiente em si mas também como um “carácter social”, que alia na “frequência de estar junto e o costume de estar em companhia”, possibilitando “ações compartilhadas”. Para Simmel, o ato de comer é constituído por elementos que traduzem um código de regras pertencentes à camada social a que o indivíduo pertence, dando exemplos que vão desde como segurar a faca e o garfo, até aos gestos dos comensais e temas convenientes de falar à mesa (Simmel, George, 2004, p.159 a 164).

Outro aspeto dos estudos culturais sobre a alimentação provém da Antropologia, uma ciência que, desde o século XIX, “começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e procura interpretá-los culturalmente” (Carneiro, Henrique, 2003, p.20). O estudo da alimentação ganhou um grande impulso com o etnógrafo Claude Lévi-Strauss, dando especial destaque ao primeiro volume da tetralogia *Mitológicas, O Cru e o Cozido* (1964). Em seu entendimento, “a cozinha, enquanto prática comum a todas as sociedades, é a detentora do processo de articulação entre a natureza, a cultura e a transformação do cru no cozido” (Rocha, Carla, 2010, p.5). No seu ensaio, Lévi-Strauss

demonstra que o ser humano tornou-se culturalmente mais desenvolvido quando passou a utilizar o fogo como tecnologia para a preparação dos alimentos, ou seja, o fogo era a ‘ponte’ que ligava a natureza à cultura. A partir da observação dos hábitos alimentares de tribos indígenas criou o “*triângulo culinário*”, o qual explica as relações de transformação dos alimentos através de três categorias fundamentais, ou melhor dizendo, os três principais estados culinários dos produtos: o cru, o cozido e o podre. Enquanto o cozido era a transformação cultural do cru, o podre era a transformação natural do cru e do cozido.

Destaca-se também no âmbito da antropologia da alimentação, Claude Fischler. No seu artigo *Food, Self and Identity* (1988), defende que:

“(...) a alimentação é fundamental para o nosso senso de identidade, isto é, a forma como qualquer grupo humano come, ajuda a afirmar a sua diversidade, hierarquia e organização, mas também, ao mesmo tempo, a unicidade e a alteridade de quem come de forma diferente. A comida também é fundamental para a identidade individual, em que qualquer indivíduo humano é construído, biologicamente, psicologicamente e socialmente pelos alimentos que ele/ela escolhe para incorporar”.

Perante esta reflexão, pode-se constatar que nós, seres humanos, definimos então a nossa identidade através daquilo que comemos, diferenciando-nos dos outros grupos.

Na obra “*Food is Culture*” (2006), Massimo Montanari refere que a comida para o ser humano é sempre cultura, nunca apenas pura natureza. Segundo este autor, “*a comida é cultura enquanto produzida*”, o ser humano não utiliza apenas o que encontra na natureza, procura criar a própria comida. “*Comida torna-se cultura quando é preparada*”, uma vez adquiridos os produtos na sua dieta alimentar, o ser humano transforma-os através do uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se expressa nas práticas da culinária. Comida é cultura quando consumida, embora sendo “*capaz de comer qualquer coisa, ou precisamente por esta razão, não é, de facto, comer de tudo mas sim escolher o seu próprio alimento*” com critérios culturais ligados tanto às dimensões económicas e nutricionais, quanto aos valores simbólicos. A comida é apresentada, assim, como elemento decisivo da identidade humana e como um dos instrumentos mais eficazes a comunicá-la. Montanari menciona ainda que a cultura é a ‘interface’ entre duas

perspetivas: a tradição e a inovação. A tradição é formada por conhecimentos, técnicas, valores, que foram entregues de geração em geração, enquanto que a inovação existe no modo como esses conhecimentos, essas técnicas e esses valores modificam o lugar do ser humano no contexto ambiental, capaz de experimentar uma nova realidade (Montanari, Massimo, 2006).

Por outro lado, a antropóloga Mary Douglas, tentou “*decifrar a refeição*” (1972), propondo um método de análise das refeições (pequeno-almoço, almoço e jantar) pelas sequências completas da refeição e pelas oposições binárias presentes na refeição entre a carne e os molhos, ou entre o prato principal, o doce e o salgado. A autora salienta que:

“(...) entre o pequeno-almoço e o último copo da noite, os alimentos do dia são consumidos segundo um modelo preciso. Entre a segunda-feira e o domingo, a alimentação da semana é igualmente organizada. Em seguida, durante um ano, existe a sucessão das férias e dos dias feriados, sem falar do ciclo habitual das festas, dos aniversários e dos casamentos”. (Douglas, Mary, 2001, p.28)

Regra geral, pode-se dizer que as refeições são organizadas segundo uma ordem de importância em relação aos dias da semana, ou durante o dia e mesmo durante o ano.

Mais recentemente, surge um artigo, *Eating Together: The Culture of the Family Meal* de Paul Fieldhouse (2007, 2008), defendendo que dar, receber e compartilhar alimentos são gestos de amizade, símbolos de confiança e interdependência. Não é só uma oportunidade exclusiva para comer como também para falar, criar, fortalecer os laços de apego e amizade, de ensinar e aprender. Na perspetiva deste autor, “*as refeições partilhadas são como janelas para as relações sociais*”. Com quem comemos define:

“(...) quem temos no nosso grupo social e o tipo de alimento que compartilhamos e em que circunstância indica a proximidade de relacionamento: jantares com amigos próximos, almoços casuais com conhecidos, coffe-breaks com colegas de trabalho e obviamente refeições informais com a família”. (Fieldhouse, Paul, 2007, 2008, p.3)

Fieldhouse questiona sobre a importância da refeição da família, referindo que “*como um ritual diário, a refeição em família é um símbolo da vida familiar partilhada, ela organiza a família, junta regularmente os membros da família e*

contribui para o seu desenvolvimento físico, bem-estar mental e social” (Fieldhouse, Paul, 2007, 2008, p.4).

Em Portugal, no domínio da sociologia da alimentação destaca-se os estudos realizados por Maria Valagão (1990), que analisa ao pormenor a relação entre alimentação e mudança social. Num estudo de caso, realizado numa freguesia do Alto-Douro, região de produção de vinho do Porto, Valagão evidenciou a relação dos hábitos e práticas alimentares no contexto rural. António Teixeira Fernandes (1997), é outro sociólogo que merece ser realçado pelas suas perspetivas, através do artigo “*A ritualização da comensalidade*”.

Atualmente, vivemos sob aceleradas mudanças em determinados contextos, inclusive na área alimentar no que diz respeito a alterações dos padrões alimentares como também à questão das identidades, evidenciando mudanças significativas. O alimento em si pode ser considerado um elemento de identificação dos diferentes povos, variando nas práticas culinárias, isto é, como cortar, cozer, assar, temperar, entre outras, identificando modos de preparo, hábitos alimentares e comportamentos de consumo distintos. Neste sentido, a comida para além de constituir uma forma de afirmar identidades, ela também é um importante instrumento de comunicação, pois é um meio ‘*não verbal*’², através da qual nós compartilhamos significados uns com os outros.

Como Roland Barthes explicou no artigo *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, a comida é:

“(...) um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos. Informações sobre os alimentos devem ser reunidos onde eles podem ser encontrados: por observação direta na economia, nas técnicas, usos e publicidade ou por observação indireta na vida mental de uma dada sociedade”. (Barthes, Roland, 2013, p. 24)

² Há duas formas de linguagem: a verbal e a não verbal. A linguagem verbal é toda a palavra articulada podendo ser oral ou escrita, enquanto que a linguagem não verbal pode ser sons e as visuais. Existem outros tipos de linguagem que podem ser consideradas como múltiplas como por exemplo o teatro, a televisão, o cinema, envolvendo a visão, a audição e o movimento. (David, Flora, 1979)

Neste propósito, as refeições em família realizadas ao longo dos tempos são consideradas, na maior parte das situações, como rituais de refeição. Estes encontros à mesa podem ser em momentos de partilha e de diálogo, em espaços e práticas universais.

O nosso estudo assenta-se nos encontros à mesa em espaços íntimos, que fundamente e estructure numa aglomeração de ações ligadas ao prazer de comer.

1.1. O sentido do gosto

A palavra ‘gosto’ emerge em diversos contextos. Numa primeira abordagem no âmbito deste estudo, debatemos um tipo de gosto pertencente aos cinco sentidos, isto é, o gosto do que comemos, mais conhecido como o paladar.

Recuando na história, no século XIX, evidencia-se o gastrónomo Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), cuja obra, “*Fisiologia do gosto*”, discutia a temática do prazer de se estar à mesa, diante a comida que é desfrutada através do sentido do gosto ou paladar.

“1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga; 2) Porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições; 3) Porque pode-se misturar a todos os outros e até mesmo consolar-nos da ausência destes; 4) Porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes da nossa vontade; 5) Enfim, porque ao comermos experimentámos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos, reparámos as nossas perdas e prolongámos a nossa existência”. (Brillat-Savarin, Jean, 2009, p.52, 53)

A principal ambição de Brillat-Savarin ao realizar esta obra emblemática era fazer da arte culinária uma verdadeira ciência, dirigida para a química, para a física, para a medicina e para a anatomia.

A escolha dos alimentos tem a ver com as preferências relacionadas com o prazer, ligadas ao sabor dos alimentos e que estas atitudes são aprendidas em vários fatores, tanto psicológicos como sociais. O conjunto das sensações gustativas (sabores), olfactivas

(cheiros, aromas), mecânicas, térmicas, é o gosto que, uma vez sentindo de maneira fisiológica, é interpretado pelo cérebro, que com ele associa qualidade segundo as experiências individuais ou sociais, como as lembranças, as emoções, as aprendizagens, entre outras (This, Hervé, 1999, p.198).

Portanto, a dimensão do gosto vai muito além de um processo orgânico, passando também para uma dimensão afetiva e simbólica. Como indicou Pierre Bourdieu, na sua obra “*A Distinção: crítica social do julgamento*”, o gosto e o comportamento de consumo é uma expressão da classe social. Aponta que, como toda a espécie de gosto o senso estético, o belo, tanto:

“(...) une como separa: sendo o produto dos condicionamentos associados a uma classe particular de condições de existência, ela une todos aqueles que são o produto de condições semelhantes, mas distinguindo-os de todos os outros e a partir daquilo que têm de mais essencial, já que o gosto é o princípio de tudo o que se tem, pessoas e coisas, e de tudo o que se é para os outros, daquilo que serve de base para se classificar a si mesmo e pelo qual se é classificado”. (Bourdieu, Pierre, 2006, p. 56)

Revigorando a ‘visão’ de Bourdieu, está António Teixeira Fernandes (1997) ao apontar que as práticas sociais à mesa constituem um campo particular de expressão da ritualização. O ato de comer, necessário por razões biológicas, abrange-se também de inúmeros outros significados, de imagens relacionadas com usos, situações e comportamentos coletivos, constituindo um verdadeiro sistema de comunicação codificado de acordo com uma lógica simbólica. Este autor explica o modo como as ritualizações ligadas ao ato de comer e de beber podem ter certos propósitos: a distinção e o poderio, a estima social e a beleza.

A mesa, objeto de especiais ritualizações, surge como expressão de poderio. A abundância e o cerimonial da mesa, os hábitos da refeição são elementos significativos de diferenciação social.

“Prestam-se à sua encenação os lugares e os instrumentos destinados à refeição. Os espaços mais ou menos faustos e as ritualizações apoiadas em objetos

apropriados são expressão recorrente de poderio. Constituem essencialmente marcas de distinção e de poder”. (Fernandes, António, 1997, p.13)

Por outro lado, a mesa é usada como meio de estima social, existindo a ideia de reciprocidade entre aqueles que a partilham. Podemos constatar que qualquer sujeito que se senta à mesa equivale a ser recebido na família. *“A refeição em comum tem como objetivo promover a aproximação entre as pessoas ou estreitar relações sociais”* (Fernandes, António, 1997, p.13). A atenção à abundância da mesa e às regras de etiqueta são indicadores de diferenciações sociais. As práticas da comensalidade estão associadas ao conceito da beleza:

“Os hábitos alimentares estão relacionados com a conceção que cada camada social tem do corpo e da relação que é estabelecida entre este e a saúde e a beleza. O corpo é também expressão de gostos de classe, sob modalidades variadas”. (Fernandes, António, 1997, p.14)

A conceção estética do corpo passa a ter um lugar central nas preocupações sociais. Ele também expressa e revela os gostos de classe em variadas formas, como por exemplo a partir dos gestos à mesa e mesmo nas posturas corporais. Outro aspeto importante relacionado com as práticas sociais da mesa é referido por este autor, quando expõe que atualmente existe *“uma perda de significação tradicional e uma profunda quebra da sociabilidade”* (Fernandes, António, 1997, p.15). Isto tudo começou por ocorrer no interior do lar, refletindo num convívio reduzido na família conjugal. Nos dias de hoje, a sociedade atual é marcada pela falta de tempo e pelo individualismo sendo a refeição como um resultado de isolamento para o indivíduo (Fernandes, António, 1997, p. 15, 16).

Através desta diversidade, o reconhecimento de histórias e linguagens sociais e simbólicas ligadas à comida constitui um universo complexo, em que os nossos interesses e necessidades alimentares assim como os significados culturais são moldados pelo gosto.

2. Cozinha Portuguesa, Práticas e Rituais à Mesa

Em Portugal, foram vários os processos de assimilação e aculturação que ocorreram ao longo da história, com inclusões e exclusões, desde a romanização, arabização e a cristianização. Nos últimos oito séculos, tais processos definiram o perfil e especificidades de uma cultura portuguesa multifacetada e universal. Entre tantos assuntos, salienta-se neste estudo a relação entre a cozinha e um tipo específico de identidade, a identidade nacional. Neste estudo, evidencia-se também conteúdos sobre as práticas e rituais à mesa. Pondo em consideração estas situações, a uma abordagem abreviada e parcial das práticas da culinária em Portugal.

De acordo com Isabel Drumond Braga, a existência de pratos nacionais e regionais em Portugal, não foi uma realidade contemporânea dos primeiros livros de cozinha, essa afirmação da identidade culinária só aos poucos se foi tornando algo concreto (Braga, Isabel Drumond, 2006, p. 238).

Retrocedendo no tempo, no século XVI, destaca-se o mais antigo manuscrito culinário português, dedicado às práticas e condutas da vida privada das senhoras da alta aristocracia portuguesa, o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (Gomes, Paulo, 1996, p.95). O seu conteúdo refere-se à arte de cozinha tal como se praticava nesse tempo entre os membros da nobreza, incluindo receitas de influência árabe, para a confeção de perdiz, galinha, pombos, coelho, cabrito, vaca e porco e uma única de peixe. Revelou os doces de ovos, de leite, e conservas, compotas e doces de frutas. Neste registo estavam também incluídos os instrumentos utilizados para a obtenção das ementas que lhes eram servidas (Quitério, José, 1992, p. 61 a 63).

Na primeira metade do século XVI aparece *A Civilidade Pueril* de Erasmo de Rotterdam, uma obra de um humanista sobre a etiqueta que marca como uma atenção à preocupação escrita de codificar um conjunto de normas relacionadas com a alimentação, aos modos de estar à mesa, o vestir-se, receber as pessoas, com a sociabilidade do ponto de vista mais alargado. Com esta obra nasce a ideia de sociabilização e etiqueta à mesa (Henriques, Joana, 2014).

Os rituais à mesa eram divididos entre classes e grupos sociais. Em geral os camponeses faziam as refeições de um modo mais simples, comparativamente às classes socialmente mais elevadas, nas quais as práticas são mais elaboradas e requintadas (Marques, A. H. de Oliveira, 2010). As populações nesta época já atribuíam valores sagrados e agregadores a determinados alimentos tanto nas práticas de ritualização como nas cerimónias ligadas à religião, como por exemplo os cereais, o pão, o azeite e o vinho.

Inscrita entre o declínio de uma cozinha medieval e no aparecimento de uma nova cozinha ‘à francesa’, que tenta quebrar com as antigas práticas culinárias, está a primeira obra dedicada à cozinha em Portugal, *Arte de Cozinha*, escrita em 1680, por Domingos Rodrigues (Sobral, José, 2008). Este autor seguiu o seu percurso como cozinheiro no sentido da linguagem culinária *gourmet*³, ao prestar serviços na corte de D. Pedro II e à rainha francesa D. Maria Francisca de Saboia. Apresentou receitas já com influências de outros países como da Itália, da França e da Inglaterra, tais como Empadas à inglesa, Empadas romanas e Pombos turcos. Para além destas influências nos seus pratos, Rodrigues também acrescentou receitas de pratos nacionais incluindo o que hoje conhecemos de Cozido à portuguesa (Sobral, José, 2008, p. 109).

Com um maior conhecimento de culinária europeia, surge o chefe de cozinha Lucas Rigaud, com a sua obra *Cozinheiro Moderno*, Lucas Rigaud passou por várias cortes da Europa, como nas de Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madrid, na qual sofreu influência de Vincent La Chapelle, cozinheiro de D. João V (Couto, Cristina, 2007, p. 34 a 47).

No século XIX, houve um alargamento de influências na culinária portuguesa, com especial atenção para a obra *O Cozinheiro Indispensável* (1894), por Paul Plantier. As receitas assinaladas vão desde Açorda à espanhola, à sevilhana, Alcachofras à espanhola e à italiana, Batatas à inglesa, Carne estufada, Coelho e Croquetes de bacalhau à espanhola, Feijoadà à brasileira entre outras.

Para além deste impulso, esta época foi também marcada por duas realidades diferentes na arte de cozinha: os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de certo local. Segundo Isabel Drumond Braga (2006), as ditas receitas “à moda de” combinam

³ A característica *gourmet* (adjetivo) pretende envolver ingredientes exóticos ou de alta qualidade, numa preparação especializada: refeições extravagantes. – Consultado no dia 14 de outubro de 2014. Disponível em: <<http://dictionary.reference.com/browse/gourmet>>

“*ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local*”, enquanto que, em relação às receitas nas quais se indica serem genuinamente de certo país ou região, são efetivamente originárias de determinado espaço.

Por outro lado, surgiram obras literárias de escritores portugueses contendo assuntos dedicados às práticas à mesa da época, tais como as de Camilo Castelo Branco, Júlio César Machado, Eça de Queirós, Fialho de Almeida e Ramalho Ortigão. A obra *Os Maias*, de Eça de Queirós (1888) foi e continua a ser uma das relíquias da história da literatura portuguesa. Trata-se de um retrato de episódios da vida romântica de três gerações da família Maia. No decorrer da obra, Eça de Queirós descreveu vários momentos à mesa desta família, pertencente à classe alta:

“*Batista entrava com uma terrina de louça do Japão. E Carlos, alegremente, anunciou o jantar à portuguesa. Mr. Antonie, o chefe francês, fora com o avô. Ficara a Micaela, outra cozinheira de casa, que ele achava magnífica, e que conservava a tradição da antiga cozinha freirática do tempo do senhor D. João V.*

- *Assim, para começar, minha querida Maria, aí tens tu um caldo de galinha, como só se comia em Odivelas (...)*”. (Queirós, Eça, 2008, p. 479)

A ideia de nacionalismo em Portugal, surge a partir do fim de 1800 e é difundida no século XIX a partir dos indícios do Estado Novo que vigorou entre 1933 a 1974. Esta ideologia, que se denomina em defesa à importância do que era português, isto é, da dita – ‘*cultura popular*’ – artes de construção, artesanato, música, dança e saberes práticos – à ‘*cultura erudita*’ – arquitetura, literatura e artes plásticas, música e bailado de matriz clássica – fez parte da luta contra a influência culinária estrangeira e foi inserida num esforço de recuperação da grandeza perdida outrora no país. É aí que entram os nacionalistas, como o jornalista e escritor Fialho de Almeida, que lutavam contra as perdas das características nacionais (Sobral, José, 2008, p. 116). Apenas em 1936 surge a primeira obra totalmente dedicada à cozinha portuguesa, *Culinária Portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello, cujo pseudónimo é Olleboma (Sobral, José, 2007, p.38). Oliveira Bello recolheu um vasto número de receitas de carnes, peixes, crustáceos, legumes e hortaliças, as quais identificou como portuguesas. É daí que são divulgados alguns pratos que desde

hoje são bastante conhecidos, como o Caldo verde, a Sopa de grão com espinafres, o Carapau de escabeche, o Bacalhau à Gomes de Sá, a Meia desfeita (bacalhau), os Ovos com chouriço, o Peixe cozido, as Sardinhas fritas e muitos mais (Sobral, José, 2007, p. 39, 40, 41). Oliveira Bello esforçou-se para uma cozinha mais nacionalista ao realizar esta obra e sobretudo quando se tornou um dos fundadores, e presidente em 1933, da “*Sociedade Portuguesa de Gastronomia*”, que tinha por fim “*promover o estudo dos alimentos quanto à sua origem, produção, fabrico, apresentação e paladar para conseguir melhorá-los*” (Sobral, José, 2007, p.42). Nestes termos, Oliveira Bello procurou:

“(...) fazer ressaltar a cozinha nacional melhorando-a, elevando-a ao lugar que deve ter, defendendo a cozinha nacional e os produtos alimentares portugueses de primeira qualidade” e “(...) criar em cada região núcleos de emulação propícios a elevar o nível da cozinha local (...)”. (Olleboma, António, 1994, p. 12)

Com o avanço do setor da comunicação social surgem os primeiros críticos gastronómicos portugueses, entre eles Alfredo de Moraes no jornal *O Cronista* (1954) seguido de Daniel Constant, Luís de Sttau Monteiro, Maria de Lourdes Modesto, entre outros (Câmara, Fortunado, 2014).

Outra referência, mais recente, é o gastrónomo do jornal *Expresso*, José Quitério. No ano de 1958, surge o primeiro programa culinário da televisão pública portuguesa e foi daí que Maria de Lourdes Modesto inicia a sua carreira como apresentadora. Considerada por José Quitério como “*uma das cada vez mais raras Guardiãs do Fogo – as que mantêm o fogo sagrado e o sacrário das nossas tradições culinárias*”, Maria de Lourdes Modesto escreveu um dos mais importantes livros da época, “*Cozinha Tradicional Portuguesa*”, com centenas de receitas de cozinha familiar que se afiguram como as mais representativas das várias regiões de Portugal, inclusive das ilhas de Açores e de Madeira (Quitério, José, 1992, p.79, 80).

Entretanto, a alta cozinha francesa não deixou de ser praticada mas a sua influência enfraqueceu ao longo do tempo, concentrando-se apenas na chamada “*cozinha internacional de hotel*” (Sobral, José, 2007, p. 43).

Naquela época, as maneiras à mesa das famílias diferenciavam-se. A historiadora Dulce Freire, coordenadora do projeto *Agricultura em Portugal: Alimentação*,

desenvolvimento e sustentabilidade (1870-2010) e investigadora do Instituto de Ciências Sociais de Lisboa, muitas das famílias rurais comiam junto à lareira e algumas regiões comiam numa *tripeça*⁴. Todos comiam numa bacia e cada um usava um garfo ou uma colher. Apenas nos anos 1960 a 1970, começaram a adoptar os padrões de consumo alimentar considerados modernos. A abundância de comida à mesa sempre foi sinal de riqueza, bem-estar, boa situação financeira e tem a ver com a necessidade de querer receber bem e de se mostrar que se está bem. Hoje, as refeições em conjunto estão na base da nova pirâmide da *Dieta Mediterrânica*⁵ (Freire, Dulce, 2014).

Para além desta mudança alimentar nas refeições em família, que dinâmicas se criam à volta da mesa e o que está a mudar neste ritual? A autora da dissertação “*À mesa com a família: rituais familiares ao longo do ciclo da vida*”, Carla Crespo, lembra que as reuniões familiares que incluem várias gerações, como netos, pais e avós, são momentos em que, simbolicamente, se ligam ao passado, presente e futuro e se dá continuidade à identidade única de cada família. Estar à mesa é também dizer “*isto é o que significa ser um ‘Silva’ ou um ‘Ferreira’*”. Segundo esta autora, as dinâmicas à mesa são muitas vezes únicas e repetidas ao longo dos tempos, como, por exemplo:

“(…) a questão da escolha dos lugares à mesa (quem distribuí os lugares à mesa, quem se senta perto ou longe de quem e porquê), o uso das inside jokes, piadas que só os membros da família sabem interpretar, e de nomes especiais para cada um dos elementos da família que lhe revelam a identidade”. (Henriques, Joana, 2014)

Estas dinâmicas permitem que a família construa uma história partilhada. Carla Crespo alerta para a “*diminuição da importância da comunidade na vivência deste e de*

⁴ Uma mesa em miniatura que se guardava junto à lareira.

⁵ É um padrão alimentar que começou a ser alterado com a crescente abertura económica, social e política das sociedades meridionais durante a década de 70 do século XX. As alterações introduzidas com a modificação do tecido sociodemográfico, com a urbanização progressiva, com a entrada da mulher no mundo do trabalho e com a alteração do tecido comercial e da distribuição alimentar permitiram que a oferta alimentar se modificasse rapidamente. As suas características são constituídas pelo consumo elevado de pescado, de preferência de gorduras vegetais como o azeite ou na preferência por determinados tipos de preparos culinários, de que é exemplo a sopa.

Dieta Mediterrânica – Consultado no dia 15 de novembro de 2014. Disponível em: <http://www.cothn.pt/files/1305_dieta%20medi_5385974b71431.pdf>

No dia 4 de Dezembro de 2013, a dieta mediterrânica foi classificada como Património Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). Consultado no dia 16 de novembro de 2014. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/RL/00884>>

outros rituais, dando primazia à família mais próxima. O convívio entre famílias diferentes que já se conhecem há várias gerações, tem vindo a diminuir, sobretudo no contexto urbano". No entanto, o seu conteúdo e o seu simbolismo não estão hoje ameaçados. O problema está na necessidade de flexibilização, isto é, as refeições preparadas com *"amor e tempo"* são substituídas por refeições mais práticas, confeccionadas em casa de modo mais simples e rápido, ou por almoços ou jantares fora de casa. O significado das refeições pode permanecer, trazendo assim benefícios às famílias como um todo e a cada um dos elementos individualmente (Henriques, Joana, 2014).

2.1. Gastronomia no Norte de Portugal

"Mergulhar na cozinha regional portuguesa é um desregramento sensorial. É percorrer toda uma rapsódia geográfica de sabores, odores e cores, de rescendências antigas e longínquas, arquétipos de memória coletiva e recordações de velhas casas e infâncias-vestidas-à-maruja". (Quitério, José, 1987, p.19)

Portugal é um país conhecido pelo caráter genuíno e franco das suas gentes e pela tradição de bem receber. De tantas qualidades destaca-se uma cozinha saborosa, substancial e muito característica. Considerou-se importante fazer uma breve pesquisa das características das refeições em Portugal, em particular nos locais em que a investigação prática ocorreu.

Segundo António Bello, no seu livro *Culinária Portuguesa* (1994), as refeições dos portugueses são começadas com uma sopa. Das sopas portuguesas que mais se encontram na mesa dos portugueses são o Caldo verde, típico da região do norte do país, feito à base de couves e batata, e a Canja, um caldo de galinha com arroz. Os pratos de peixe, em especial os de bacalhau, são preparados em variadas e deliciosas receitas, com uma grande diversidade de artifícios culinários, desde a cozedura, a assadura na brasa e no forno, a estufagem, o guisado, o gratinado, a fritura, os pastéis, croquetes, entre outros. Os pratos de carne, como o Cozido à portuguesa, o Presunto de Chaves, acompanhado com Bifes de vitela de barroso, ou o Lombo de porco à alentejana, entre muitos outros, são também

caraterísticos nas casas portuguesas. Um dos alimentos que mais usam como acompanhamento das refeições é o arroz. A maior parte da doçaria portuguesa é originária de antigos conventos de freiras. As roupas de mesa, as louças, vidros e talheres são sem luxo, mas com o máximo apuro. Não podemos esquecer da coleção mais completa de tipos de vinhos, tanto verdes como maduros, assim como de frutos locais. Dois dos vinhos com uma qualidade excecional são o do Porto⁶ e o da Madeira.

Barcelos é um concelho com uma gastronomia típica do Minho, distinguido por vários pratos, como o Galo assado, Cabrito assado, Papas de serrabulho, Pica no chão ou Arroz de cabidela, Bacalhau assado na brasa, entre outros. Quanto à doçaria, destacam-se sobretudo os Doces de romaria, Sonhos, Leite-creme e o Pão-de-ló⁷.

Comer no Porto é uma descoberta e uma viagem na história. As Tripas à moda do Porto, o Caldo verde acompanhado com uma fatia de Broa de milho, com chouriço e um fio de azeite, os pratos de bacalhau à Gomes de Sá, à Zé do Pipo, à Congregados, à João do Porto ou os Bolinhos de bacalhau e as Iscas, feitas com bacalhau, ovo, farinha e fritas em azeite. Mais recentemente, nos anos 60, surge um prato que se tornou habitual na cozinha dos portuenses, a Francesinha⁸. As sobremesas são em geral feitas de ovos e açúcar. A maior parte das receitas foram criadas nos conventos, pelas criadas e filhos da nobreza. As Trouxas de ovos do convento da Avé Maria, o Bolo real, a Sopa dourada, os Papos de anjo de hóstia, os Foguetes, os Queijinhos, o Pão de ló, são doces que ainda são confeccionados⁹.

Em Penafiel os pratos mais típicos são o Cabrito ou Anho assado com arroz de forno, os Rojões com arroz de serrabulho, o Sável frito ou de escabeche e ainda a

⁶ O aparecimento do vinho do Porto surge na segunda metade do século XVII. Nesta época o comércio deste vinho não foi no Porto, inicialmente foi numa cidade mais a norte de Portugal, Viana do Castelo. Os comerciantes ingleses começaram a desenvolver o negócio nesta cidade. Eles perceberam que os vinhos leves e instáveis produzidos no clima temperado e húmido do litoral do Minho não eram do agrado do consumidor inglês e por isso viraram as atenções de produção deste vinho para o interior, em regiões mais quentes mais precisamente no Alto Douro e que até agora é produzido. A partir daí a exportação do vinho passou para a cidade do Porto, adotando o nome da cidade como “vinho do Porto”. *História do Vinho do Porto* – Consultado no dia 11 de novembro de 2014. Disponível em: <<http://www.taylor.pt/pt/o-que-e-o-vinho-do-porto/historia/>>

⁷ *Saboreie* – Consultado no dia 29 de janeiro de 2013. Disponível em: <<http://www.cm-barcelos.pt/visitar-barcelos/saboreie>>

⁸ Foi criada por Daniel David da Silva em 1953 e era uma receita mais dirigida às mulheres. Inicialmente não era considerado um prato, era servido ao lanche, a meio da tarde, ou noite dentro, em mesas sem toalha ou ao balcão. Os ingredientes principais são o pão biju, o fiambre, a salsicha fresca, a linguiça, um bife assado, queijo e um molho picante. *“Francesinha nasceu para as mulheres* – Consultado no dia 20 de novembro de 2014. Disponível em: <http://www.dn.pt/inicio/portugal/interior.aspx?content_id=1715506>

⁹ *À moda do Porto (2002)* – Roteiro gastronómico do Porto, Editor Fólio Edições, p.2.

Lampreia à bordalesa ou em arroz de sangue, tudo isto acompanhado pelo vinho verde da região. Em relação à doçaria local, são sobretudo os Bolinhos de amor, o Pão-de-ló, os Rosquilhos entre outros. No entanto, também o Serrabulho doce e as Tortas de S. Martinho são doces exclusivos de Penafiel¹⁰.

Em Viseu, são várias as iguarias que ainda permanecem, tais como a Vitela de lafões, o Polvo assado em vinho tinto do Dão, o Cabrito assado à pastor da serra, a Bola de carne, entre muitos outros. Com base em receitas antigas, da doçaria local destacam-se as típicas Castanhas de ovos de Viseu, o Toucinho do céu, as Farófias, o Doce de abóbora com requeijão, entre outras¹¹.

De origem árabe ou de cariz conventual, a cozinha tradicional de Miranda do Douro é composta pela Posta à mirandesa, Cordeiro assado na brasa, Bacalhau assado, carnes de caça, como Perdiz, Coelho, Javali e Lebre, assadas na brasa, entre outros. No fumeiro, podem-se encontrar as tradicionais Alheiras, o Butelo, o Salpicão e a Chouriça. Quanto à doçaria, destaca-se principalmente a Bola doce mirandesa¹².

¹⁰ *Gastronomia Tradicional de Penafiel* – Consultado no dia 20 de dezembro de 2014. Disponível em: <<http://www.cm-penafiel.pt/VSD/Penafiel/vPT/Publica/visitarpenafiel/Gastronomia/gastronomiatradicional.htm>>

¹¹ *Viseu – A gastronomia de Viseu* – Consultado no dia 21 de dezembro de 2014. Disponível em: <<http://rtp.pt/programa/tv/p21057/e2>>

¹² *Gastronomia* – Consultado no dia 24 de dezembro de 2014. Disponível em: <<http://www.cm-mdouro.pt/turismo/gastronomia/>>

3. Visualizações de Comida na Fotografia, Performance e Instalação

No século XX, foi adaptada uma nova forma de retratar a sociedade, incluindo a comida e o ato de comer como temáticas exploratórias para desmistificar determinados critérios económicos, nutricionais, políticos, éticos, religiosos, ambientais e estéticos. Para exemplificar este estudo, deu-se maior relevância à temática da comida como papel fundamental para quebrar barreiras sociais, culturais, em diversos aspetos da vida quotidiana, tanto no campo da fotografia, do documental, como também no da arte da performance e da instalação.

Os aspetos efémeros dos alimentos foram, em particular, interesse para os artistas do movimento *Fluxus*¹³ da década de 1970. Nesta época, muitos artistas converteram a questão da culinária num assunto artístico próprio, mostrando que ambos podem estar associados, com a ambição de “*entrar*” na vida real, “*na essência da vida quotidiana, e que poderia ser mais útil usar a cozinha como um lugar de imaginação e de produção cultural*”, usando os alimentos nas suas obras (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 100). Alison Knowles, conhecida pela sua associação com a *Fluxus* desde 1960, produziu uma série de apresentações sobre refeições transformadas em performances. A sua ideia principal era ligar a arte à vida diária. Concebeu “*The Identical Lunch*” (*O Almoço Idêntico*)¹⁴, em 1960, uma sanduiche de atum com torradas de trigo com manteiga e alface, uma tigela de sopa ou um copo de soro de leite coalhado, comendo este almoço todos os dias. Alison transpôs este hábito numa performance, pedindo aos seus amigos para fazerem o mesmo almoço e escreverem sobre as suas experiências. Ao longo do tempo, o seu projeto foi

¹³ A palavra *Fluxus*, em Latim, como noutras línguas, significa “fluxo” e “mudança”. De forma semelhante, a palavra *flux* (em inglês) é usado para significar “um estado de mudança continua, uma fusão e um jorrando de fluido de um corpo”. *Fluxus*, foi um movimento artístico que originalmente foi concebido pelo escritor, artista performativo americano George Maciunas, em 1961-1962, nos Estados Unidos de América, que se estendeu pelos anos 1960 e 1970. Caraterizado por uma forte atitude dadaísta, este movimento promovia a experimentação artística combinada com um ativismo social e político, uma mudança anarquista muitas vezes celebrada. As atividades de *Fluxus* resultaram em muitos eventos ou situações chamadas *Aktions*, trabalhos que desafiavam a definição de arte, focada em objetos – performances, teatro de rua, concertos de música eletrónica – muito deles semelhantes ao que, nos Estados Unidos de América, era conhecido como *Happenings*. *Fluxus* – Consultado no dia 10 de janeiro de 2015. Disponível em: <<http://www.artlex.com/ArtLex/f/fluxus.html>>

¹⁴ *Performance 10: Alison Knowles* – Consultado no dia 8 de maio de 2014. Disponível em: <<http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>>

evoluindo, criando refeições comunais, que resultaram numa série de fotografias e descrições dos participantes nos seus eventos.



Figura 1 – Alison Knowles, *The Identical Lunch*, 1973. Fonte: <<http://www.on-verge.org/essays/identical-lunch-at-the-museum-of-modern-art/>>



Figura 2 – Yi-Chun Wu, *The Identical Lunch*, Performance no Museu de Arte Moderna, Nova Iorque, de Alison Knowles, 2011. Fonte: <<http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>>

Alison também criou o evento “*Make a Salad*” (*Fazer uma Salada*)¹⁵, originalmente realizado em Londres, no Instituto de Arte Contemporânea, em 1962, tendo sido depois reencenado várias vezes em outras cidades, tendo sido nos últimos tempos revivido para celebrar o *Earth Day* (*Dia da Terra*). “*Todo o mundo pode entrar nele e comê-la*”, explicou Alison. O evento “*Make a Salad*” começa com música ao vivo amplificando-o para o público, tornando-o participante, enquanto a artista prepara os ingredientes da salada. A música continua enquanto a artista mistura a salada e depois é lançada ao ar, num gesto grandioso. Após a mistura, é servida ao público.

¹⁵ Alison Knowles *Make a Salad* – Consultado no dia 9 de dezembro de 2014.

Disponível em: <<http://art.thehighline.org/project/alisonknowles/>> *Salad as Performance Art* – Consultado no dia 9 de maio de 2014. Disponível em: <<http://www.newyorker.com/culture/culture-desk/salad-as-performance-art>>



Figura 3 – Daniel Spoerri, *Variação de refeições No.2 Eaten by Marcel Duchamp*, de 31 variações de uma refeição, 1965. Fonte: <http://www.moma.org/collection/browse_results.php?criteria=O%3AAD%3AE%3A5569&page_number=2&template_id=1&sort_order=1>



Figura 4 – Spoerri no Restaurante Spoerri, Arquivos, Schweizerische National bibliothek NB, Berna, Daniel Spoerri, 1968-1970. Fonte: El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

O artista suíço Daniel Spoerri (1930), também se associou ao movimento *Fluxus* a partir de 1960, elegendo como lema *Eat Art (Comer Arte)*, na sua primeira exposição, no Museu Stedelijk, em Amsterdão, Holanda, em 1971. Adotando o conceito de *ready-made*¹⁶ de Marcel Duchamp, usou utensílios de culinária, tais como panos de cozinha (fig.3) das “*donas de casa*”, assim como os alimentos habituais nas suas primeiras obras (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 99). Para além de artista, Daniel Spoerri é considerado um contador de histórias, “*não com palavras mas com imagens, usando objetos para criar*

¹⁶ Marcel Duchamp definiu *ready-made* como uma seleção de objetos na base da “*indiferença visual*”, refletindo o seu senso de ironia, humor e ambiguidade. Explicou que a ideia vem sempre em primeiro lugar, “*não o exemplo visual*” e que foi “*uma forma de negar a possibilidade de definição de arte*”. André Breton definiu este termo como “*um objeto comum elevado à dignidade de uma obra de arte pela simples escolha do artista*”. (Obalk, Hector: “*The Unfindable Readymade*” – Consultado no dia 12 de janeiro de 2015.

Disponível em: <http://www.toutfait.com/issues/issue_2/Articles/obalk.html> toutfait.com, Issue 2, 2000. “*Pierre Cabanne — Qué era lo que le determinaba en la elección de los ready-made? Marcel Duchamp — Dependía del objeto; generalmente era preciso defenderse del look. Es muy difícil elegir un objeto debido a que, al cabo de quince días, uno acaba apreciándolo o detestándolo. Se debe llegar a una especie de indiferencia tal que uno no posea emoción estética. La elección de los ready-made está siempre basada en la indiferencia así como en una carencia total de buen o mal gusto. Pierre Cabanne — Para usted, qué es el gusto? Marcel Duchamp — Una costumbre. La repetición de una cosa ya aceptada. Si se empieza de nuevo varias veces alguna cosa se convierte en el gusto. Bueno o malo es lo mismo, es siempre gusto*”. (Cabanne, Pierre, 1972, p. 41)

imagens”(Schmied, Wieland, 1991, p.7). O seu objetivo é “*tentar mudar os vestígios dispersos da vida dos objetos e reuni-los como uma família*”. Fascinado por lugares, objetos, pessoas e momentos, tentou não os perder, “*coleccionando*” essa realidade, mantendo-os vivos e poupando-os da “*morte*” (Schmied, Wieland, 1991, p. 9). *Circa*, de 1960, foi a sua primeira obra, na tentativa de capturar todos os momentos passados durante uma refeição partilhada com amigos. Spoerri, ao criar esta obra de arte, colocou os objetos no mesmo lugar, os lugares, os utensílios, as taças, os copos de vinho, os saca-rolhas, até os restos de comida, as manchas de vinho e a própria mesa, virando-a a 90 graus, prendendo-a na parede. Para Daniel Spoerri, a rotação de 90 graus permite-nos ver os mesmos objetos não de cima para baixo, mas em vez disso, na vertical e pendurados na parede, dando-nos uma perspetiva diferente ao nosso olhar (fig.5) (Schmied, Wieland, 1991, p. 10).

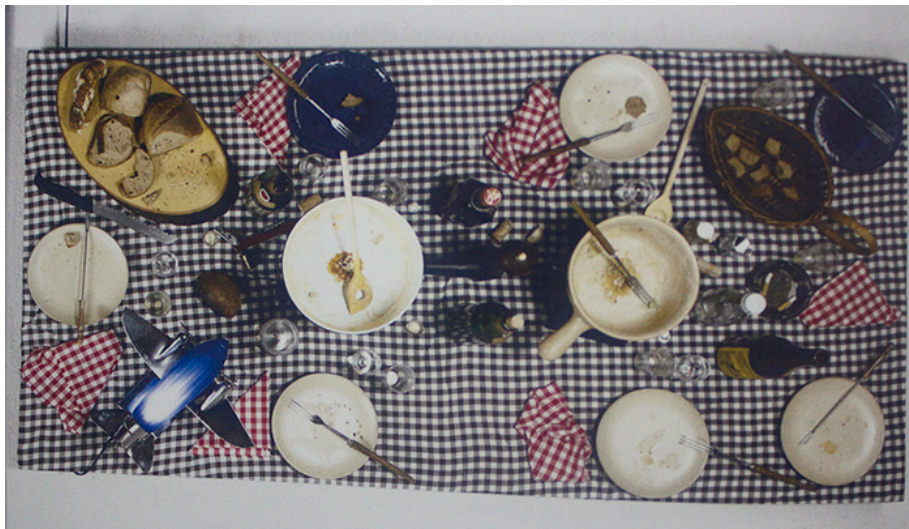


Figura 5 – Daniel Spoerri, “Eaten by...”, Sevilla-Series No.3 Fondue-Essen, Suíça, 1991. Fonte: SPOERRI, Daniel (1991) – Daniel Spoerri: Coincidence as Master. Bielefeld, Alemanha: Keber Verlag.

“Apesar de “Eaten by ...” (“comido por ...”) não significar nada mais do que comido por ti e por mim, os atores e observadores em constante mudança, sempre repetindo ato da vida somos nós mesmos, pois todos nós estamos sentados em uma e mesma mesa”. (Spoerri, Daniel, 1991, p. 62)

Portanto, percebe-se que, neste contexto, o tema é mais importante que a técnica e a substância é mais importante que a forma. Quando se usa o alimento, a comida ou o ato de comer em sincronia, o poder de atração das obras dispersa-se em várias ações ou atividades espontaneamente. A comida e o ato de comer têm a capacidade de transformar um lugar num espaço agradável, onde o diálogo é mais fluido e entusiasta. Ao dominar esta temática, Daniel Spoerri transformou o seu quarto “*Chambre No.13*”, no hotel Carcassonne, em Paris, num espaço de ação, cumprindo as regras de atelier, quarto e restaurante. Foi neste lugar, que Spoerri deu origem às suas primeiras “*Tableaux piège*”, que eternizou a refeição. Spoerri também destacou o significado da “*conversação*” nas suas ações de degustação, convidando figuras importantes na área das artes, como críticos e artistas, para a Galeria J em Paris, num restaurante público, em 1963. Mais tarde, em 1968 abriu o seu *Restaurante Spoerri* (fig.4). Da mesma forma, usava os restos de comida após os almoços ou banquetes, fixando-os juntamente com os pratos, talheres, copos, cinzeiros, com a intenção de capturar o momento passado da refeição partilhada com os amigos (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 116).

O artista Gordon Matta-Clark, embora mais conhecido pelas suas peças arquitetónicas, também teve um interesse na culinária e na comida. Em 1971, Matta-Clark, juntamente com Caroline Goodden, Tina Girouard, Suzanne Harris e Rachel Lew, abriu o restaurante *Food* em Soho, Nova Iorque, que acabou por encerrar em 1974, devido a dificuldades financeiras (Clintberg, Mark, 2011). “*Era um projeto que poderia ser chamado de auto gestão artística. O espetador passivo, com o seu modo de ver concordava com o cidadão real desanimado que consome fast food e os mass media, era confrontado com o modelo participativo*”. O grupo redesenhou o espaço para que a cozinha fosse totalmente aberta para a sala de jantar, cozinhando pratos como se fosse uma performance (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 118, 119). Proclamando “*Comamos!*”, Matta-Clark e Goodden tinham por hábito servir em cada noite um prato diferente, usando alimentos frescos e sazonais, num menu geograficamente católico.

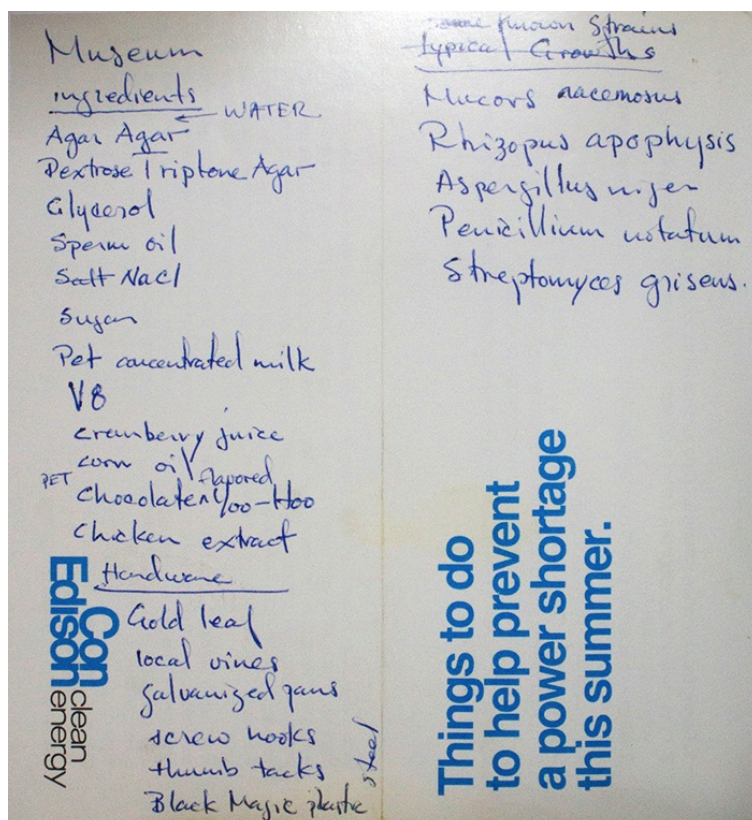


Figura 6 – Gordon Matta-Clark, *Lista de Agar Ingredientes*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, 1971. Fonte: El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.



Figura 7 – Gordon Matta-Clark, *Menu de Jantar*, Cosmos Andrew Sarchiarpone, *Jantar no forno*, *Jantar em panelas*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, 1972. Fonte: El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Gordon Matta-Clark cozinhava tudo o que vinha na sua mente de forma a reunir pessoas, como uma coreografia. A fotógrafa e bailarina Caroline Goodden, referiu que:

“embora nós consumíamos alimentos, Food consumia-nos a nós. Foi uma livre iniciativa que deu demasiada comida livremente. A alegria é a ideia. A ideia, como ideia, funcionou. Foi bonita, nutrida e vital, estimulando o novo conceito que é a vida, pulsante centro de energia criativa” (Kennedy, Randy, 2007).



Figura 8 – Gordon Matta-Clark e Robert Frank, Filme FOOD, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, Nova Iorque, 1972. Fonte: < <http://www.cca.qc.ca/en/study-centre/1838-the-story-of-food>>

Food (fig.8) é também nome do documentário de Gordon Matta-Clark, filmado pelo fotógrafo americano Robert Frank, que registou as atividades no restaurante. Durante a visualização, foi observada a edição sinuosa, num “diálogo” que resume as funções desempenhadas entre os funcionários e os comensais. No desenrolar do vídeo, os funcionários serviam primeiro os clientes e só depois compartilhavam a refeição em conjunto. O que se segue, é a conversa animada pela multidão. Robert Frank teve um interesse especial em gravar os sons feitos pelas bocas, o mastigar e o sugar. Também deu atenção aos detalhes arquitetónicos do local, tais como o caminho da entrada do restaurante decorado com um conjunto de avisos e sinais colocados em forma irregular. Para além destes detalhes, também são visíveis vários dados demográficos de clientes que estiveram no restaurante. O filme termina com o padeiro a preparar o pão para o dia seguinte.

A partir da década de 1990, o papel do artista-cozinheiro surge com uma atitude artística modesta. Fazer arte tornou-se numa prestação de serviços, uma atitude semelhante à das décadas de 1960 e 1970, porém, o seu contexto mudou. A alimentação e o ritual diário de alimentos são estudados em diferentes perspetivas, isto é, através das suas qualidades estéticas, pelos seus significados em diferentes culturas, pelos modos à mesa, cultura gastronómica, entre outros aspetos. As relações para com a comida, são maioritariamente entendidas como “*metáfora*” do sociológico, ecológico e ético, não transmitindo verdades claras ao recetor, intimidando-o para a sua utilização ativa.

Ao contrário desta designação, o artista e chefe Rirkrit Tiravanija, executou o seu trabalho em galerias de arte convidando o público a interagir com ele, fornecendo algumas referências culturais de comida do seu país de origem, Tailândia (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 121). Nas suas primeiras exposições, os visitantes mostraram-se dispostos a aderir, tornando os seus eventos sociais, estéticos. No espaço das galerias criou cozinhas improvisadas, com um frigorífico, vários bancos, mesas e pratos de comida. Ao associar hierarquias entre instituição, obra de arte, público e artista, colocou o visitante no centro da obra, reconhecendo a sua própria imagem no espelho, ou pelo menos parte do seu potencial. Rirkrit não se preocupou com a criação de uma obra de arte absoluta, focando-se antes nas relações humanas, com a pretensão de incentivá-los nas suas atividades práticas e estruturais. A partir da criação de espaços de sociabilização e interação, o público foi capaz de experimentar a arte através do prazer e da conversa. Estas ações constituem a sua arte, resultando em nada mais do que lembranças¹⁷. De acordo com o crítico Nicholas Bourriaud, as obras do artista Rirkrit Tiravanija albergam uma oportunidade histórica para “*habitar o mundo*” de uma maneira melhor, porque já não representam meramente o imaginário ou realidades utópicas, mas constituem modos de existência ou comportam-se como formas de viver (Bourriaud, Nicholas, 2008, p.12).

Rirkrit Tiravanija, aparece também na perspetiva de Claire Bishop, ao dizer que recriou o seu apartamento em Nova Iorque mantendo-o aberto 24 horas por dia, permitindo que os visitantes entrassem e fizessem comida, dormissem, vissem televisão e tomassem

¹⁷ Rirkrit Tiravanija (2005) – Consultado no dia 15 de fevereiro de 2014. Disponível em: <http://collections.production.s3.amazonaws.com/2013/01/28/15/52/32/340/B_Pcat_Tiravanija_Rirkrit_2005.pdf>

banho. Aqui, o que deu mais valor não foi a aparência visual do espaço mas as utilizações dos visitantes por ele (Bishop, 2005).

Termina-se este texto com a referência de Elisabeth Hartung: “*se a arte de hoje é dedicada ao tema da comida e da cozinha, certamente é porque tem a ver com a tradição, com questões de identidade e com as relações humanas*” (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 123).

Mais Olhos que Barriga

Mais Olhos Que Barriga – O Design como Fator de Potencialização da projeção da Gastronomia Portuguesa de Inês Laranjeira, 2008, é uma dissertação que apresenta uma investigação no âmbito da gastronomia e do design gráfico editorial. Abordou aspetos no ponto de vista das artes da cozinha, da apresentação e dos rituais à mesa, assim como, relações entre arte, ciência e culinária. Desta investigação resultou a criação do projeto prático, “*o livro Mais Olhos que Barriga - confirmam a hipótese levantada do design como factor de potenciação da projeção da gastronomia tradicional portuguesa*” (Laranjeira, Inês, 2008, p.56).

Esta dissertação foi uma referência para a nossa investigação, dando-nos apoio na escolha de possíveis pontos considerados chave ao longo do desenvolvimento da fundamentação teórica.

Imagem Documental na Construção de Uma Memória Cultural Futura

A Imagem Documental na Construção de Uma Memória Cultural Futura de Adriano Rangel, 2009, é uma tese de doutoramento que tem como objeto de estudo a imagem documental, pressupondo e relacionando, as principais questões transversais do tempo e do espaço, para que esta seja “*memorável, tanto na prática, como na compreensão da vida, e no entendimento dos lugares e das culturas*”, bem como o desenvolvimento de um projeto prático “*Memória Futura*”, que o próprio autor o define como “*uma plataforma documental encarada como uma rejeição a qualquer valor transcendental da História*”. Na sua análise, emergiu “*a possibilidade do documental proporcionar uma visão do mundo, a partir de um panorama individual, local, regional e global, de onde pôde nascer uma configuração de uma **memória cultural futura***” (Rangel, Adriano, 2009, p.9).

É esta relação que o nosso projeto tem em comum, na medida em que se torna possível a projeção de uma identidade própria de um dado grupo, num dado território e numa dada época.

Lugares Comuns: a Fotografia como lugar de afetos

Lugares Comuns: a Fotografia como lugar de afetos de Paula Cristina Luís Nobre, 2013 é uma dissertação de mestrado que consiste numa série de fotografias de naturezas-mortas e retratos que resultou num retrato de família. Focou-se nas relações e ações das práticas domésticas como a culinária e capturou-as através do dispositivo fotográfico, revelando assim, “*uma manifestação com novos temperos, saberes e sabores que suscitam a existência de um lugar de afetos*” (Nobre, Paula, 2013, p.3).

Esta dissertação contém uma parte prática que nos serviu de apoio no desenvolvimento da análise das séries fotográficas devido à importância e aos valores atribuídos da série fotográfica *Lugares-Comuns*, realizada na intimidade familiar da própria autora.

CAPÍTULO III

Estudos de Caso

Para conhecer melhor como a temática da comida e o ato de comer são abrangidos pela fotografia e pela arte da performance e instalação, realizaram-se nove estudos de caso. Temos como método projetual o desenvolvimento de uma exposição baseada no conceito da comida, com a participação de famílias, fotógrafos, estudantes, entre outros públicos.

Para esta investigação, procurou-se focar artistas que usaram a temática da comida como objeto ou substância em seus trabalhos. Também foi feita uma pesquisa a projetos que tenham sido elaborados dentro de temáticas semelhantes.

1.1. Estudo de caso I – *Yours in Food*



Figura 9 – John Baldessari, *Yours in Food*, Estados Unidos de América, 1#, 2004. Fonte: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.



Figura 10 – John Baldessari, *Yours in Food*, Estados Unidos da América, 2#, 2004. Fonte: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

Um dos mais influentes artistas americanos desde 1960, a apresentar a persistência do “gosto” com imagens provocativas de alimentos, mesas de jantar e comensais, foi John Baldessari, na sua sátira enciclopédica, “*Yours in Food*” (2004). Baldessari, apropriou-se

de imagens da vida social captadas em filmes e vídeos e reorganizou-as à sua maneira num contexto original. Entre as imagens, adicionou contos de escritores, tais como a reminiscência dos dias em França de Paul Auster, na sua primeira coleção de histórias, *“From the Red Notebook”*, o retrato da ‘gula’ americana *“Holidays”* de Tim Griffin, a crónica dos hábitos alimentares de um homem que rejeita todos os alimentos amarelos de Michael More, entre outras reflexões sobre o “gosto”. *“Yours in Food”* é, em geral, um estudo da refeição compartilhada (Baldessari, John, 2004).

As imagens de Baldessari retratam momentos de humor e ruminações surreais na comida. Os ambientes, os gestos, as comidas, as bebidas e as vestes diferenciam-se, apresentando famílias de classes sociais distintas. Na imagem da Figura 9, é visível uma completa desordem de quantidade de comida típica americana colocada à mesa, enquanto que a imagem da Figura 10, chama a atenção a um pequeno detalhe circular colocado no rosto da anfitriã da refeição, um ponto colorido azul.

A forma circular é uma presença comum no trabalho de Baldessari, referindo que este dispositivo ilumina o modo como priorizámos a nossa visão, quando a capacidade de avaliar a expressão facial é removida – o espetador compele-se a olhar em outro lugar (posição, vestes, ambiente) – para ler para além da imagem clichê. Nas suas imagens, os pontos coloridos são utilizados de uma forma simbólica, codificando a cor pelas pessoas: vermelho/perigosas, verde/seguros, azul/platónicos e amarelo/loucos. Os seus pontos aplainam a imagem e impõem um modelo abstrato, provocando a análise tanto estética como sociológica da imagem (Baldessari, John, 2014).

Estas imagens de Baldessari são uma referência para a elaboração da nossa investigação. São um cruzar de ideias através da comida como objeto propício para representar a vida social de várias famílias.

1.2. Estudo de caso II - *Gina at Bruce's Dinner Party*



Figura 11 – Nan Goldin, *Gina at Bruce's Dinner Party*, Nova Iorque, 1991.
Fonte: <http://www.moma.org/collection/object.php?object_id=101648>

A fotógrafa americana Nan Goldin, foi pioneira de uma visão estabelecida através do seu próprio gênero dentro do campo da fotografia. Apresenta um auto-retrato, desviando “*do tradicionalismo para um imediatismo gerado no momento e dentro das circunstâncias íntimas da vida real*” (Snider, Heather, 2008, p.144). As fotografias de Nan Goldin funcionam como possibilidade de compreender melhor o universo afetivo, dando ao observador a hipótese de rever e principalmente descobrir novas percepções a partir da imagem fixa, no decorrer da sua vida quotidiana. O seu trabalho proporcionou um “*documento inimitável e pessoal da sua própria vida, sociedade e era*”. Em Nan Goldin, a imagem é legitimamente um documento importante que sustém a sua memória e que a transpõe pelas relações que estabelece com os objetos fotografados.

1.3. Estudo de caso III – *British Food, Birds Eye View, Food (& other series)*

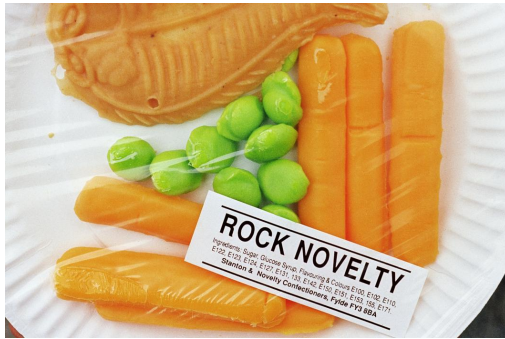


Figura 12 – Martin Parr, *British Food*, Grã-Bretanha, 1#, 1995-1996.

Fonte: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?V>
P3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>



Figura 13 – Martin Parr, *British Food*, Grã Bretanha, 2#, 1995-1996.

Fonte: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?V>
P3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>

A série “*British Food*” (*Comida Britânica*) Figura 12 e Figura 13, representa a comida desperdiçada na Grã-Bretanha, e pertence ao fotógrafo Martin Parr. Este fotógrafo criou um registo dos hábitos dos consumidores daquela época, recolhendo de uma forma limpa e sem indulgências a realidade quotidiana dos alimentos produzidos na indústria, ou seja, em vez de registar uma degustação agradável, sugere o repugnante. A série foi integrada no portfólio “*Common Sense*” (*Senso comum*), uma obra monográfica sobre o consumismo global (Replinger, Mercedes, 2011, p. 55). Estas duas fotografias foram tiradas no formato 35mm, ultra saturadas, com uma lente de 50mm. Criou assim, pequenos detalhes em *close-up*.

As ideias de Martin Parr sobre a sociedade emanam da própria sociedade, ou seja, o comum torna-se o extraordinário. Os clichês e a nostalgia tornaram-se parte do cenário da arte contemporânea, cegando-nos com irreverência, pedindo-nos para olhar novamente. Martin Parr transformou o espectador em cúmplice, pondo-os no mesmo lado da lente e adulando-os com a associação. Convidou-nos a comentar a sociedade como ela é, com uma observação irônica e satírica (Mullan, Christina).



Figura 14 – Martin Parr, *A Birds Eye View*, Londres, 1#, 2014.

Fonte: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/82>>

“Jenni Smith prepara um jantar de risotto de chouriço para as amigas e companheiras de apartamento em Londres. Jenni e as suas amigas são todas jovens mulheres profissionais que vivem e trabalham na cidade. Elas gostam de se reunir durante a meio da semana, preparam refeições saudáveis e atualizar sobre a vida umas das outras ao longo de um copo de vinho. Uma das suas amigas foi incapaz de se juntar a elas pois vive na Argentina, mas conseguiu garantir um lugar à mesa via Skype portanto pode se juntar à conversação, comentar a comida e se atualizar sobre a última bisbilhotice. As amigas gostam de cozinhar pratos com ingredientes leves e frescos com um toque sofisticado”. (Parr, Martin, 2014)



Figura 15 – Martin Parr, *A Birds Eye View*, Norfolk, 2#, 2014.

Fonte: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/97>>

“Os membros da Pequena Família desfrutaram um jantar em conjunto para celebrar a aceitação de Felix para a Universidade na casa de Sarah em Cromer, Norfolk. A comida é central à sua vida familiar porque é o único exemplo em que todos eles se reúnem em volta da mesa. Os diferentes membros da família vivem por todas as partes do Reino Unido, mas tentam o seu melhor para fazer um esforço de reunirem-se para uma refeição caseira e garrafas de vinho quando tem uma razão de celebrar. Todos fartam-se em volta da mesa, crianças bem como os adultos, e é importante que haja abundância de comida para todos”. (Parr, Martin, 2014)

Estas fotografias (fig.14, fig.15) fazem parte de um recente trabalho de Martin Parr, em colaboração com um projeto da marca de alimentos, “*Birds Eye*”. Na sua exposição intitulada *A “Birds Eye View”*, apresentou 30 fotografias representando uma viagem de quatro meses em casas de famílias de seis regiões britânicas: Kent, Cornwall, Norfolk, Yorkshire, Merseyside, Londres e Birmingham.

O resultado fotográfico expõe uma perspetiva única de várias ocasiões de refeição compartilhadas entre amigos e famílias, produzindo um instantâneo do que compõe a hora da refeição típica e moderna na Grã-Bretanha. Estes dois momentos capturados (fig.14 fig.15) incluem um grupo de pessoas que compartilham a refeição a meio da semana, juntamente com uma amiga via *Skype*, e uma família reunida num jantar comemorando uma circunstância. Após ter realizado esta iniciativa com a “*Birds Eye*”, Martin Parr

referiu que este projeto “*ofereceu uma perspectiva única sobre os hábitos alimentares do país*”. Mencionou ainda que “*cada fotografia conta uma história e revela uma visão fascinante sobre a vida das pessoas*” (Briggs, Fionna, 2014).

Na sequência desta atividade, seguiu-se um estudo “*The Big Mealttime Audit*”, que analisa a forma como os hábitos de consumo mudaram ao longo dos últimos 20 anos. O professor Peter Jackson, coautor do estudo identificou uma série de tendências atuais no consumo de alimentos no Reino Unido e mostra como, no debate público, os comentários dos média são frequentes. Comentou também que as refeições são ainda uma maneira de manter as famílias e os amigos juntos, apesar dos hábitos alimentares e do consumo terem sofrido alterações. Este estudo demonstrou que em casa, os britânicos passam em média 25 minutos em redor da mesa de refeição e o tema mais comum à mesa é a família. Revelou também, que quase metade dos britânicos acreditam que as refeições são os melhores momentos do dia para uma conversa (Jackson, Peter, 2014).

Martin Parr diz: “*acredito firmemente na natureza democrática da fotografia – na sua capacidade de ser tanto popular como um meio artístico*” (Parr, Martin, 2014).

Ao longo de quarenta anos, Parr explorou o mundo contemporâneo como ele é, revelando mil e uma facetas do ser humano globalizado. Martin Parr documentou o mundo atual por meio de recolha de imagens, semelhantes a um conjunto de peças de um infinito puzzle. Usou cores extravagantes nas suas imagens, como uma forma de testemunhar uma realidade sem apelo estético.



Figura 16 – Martin Parr, *Food (& other series)*, galeria Kamel Mennour, Paris, 2014.
Fonte: <<http://www.kamelmennour.com/media/7596/martin-parr-view-of-the-exhibition.html>>

Nesta exposição individual (fig.16), a sua quarta na galeria *Kamel Mennor*, Parr expôs um papel de parede composto por duas séries fotográficas, cerca de 250 fotografias captadas em Londres e em Paris. Referindo-se novamente à comida, Martin Parr inventou novas formas de apresentação nas suas fotografias, exibindo-as em museus e em outros espaços públicos, em livros, em revistas e em fanzines, no total de 130 publicações (Parr, Martin, 2014).

Para a nossa investigação, o trabalho do fotógrafo Martin Parr é uma referência útil para a cocriação fotográfica do ato de comer em ambientes familiares e na forma de apresentação dos conteúdos nas galerias.

1.4. Estudo de caso IV – *Dinner in NY*



Figura 17 – Miho Aikawa, Avina Christie, um bebê de 9 meses tem um jantar com a sua mãe e através de uma vídeo chamada no Spype passa este tempo com os avós que vivem em Boston. Idade: 9 meses. Horário: 18h57. Upper West, Nova Iorque, 2009.
Fonte: <<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>



Figura 18 – Miho Aikawa, Jessie Zinke, uma designer janta na sua cama, enquanto assiste o seu programa de TV favorito. Idade: 27. Horário: 18h54. Chelsea, Nova Iorque, 2009. Fonte: <<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

O projeto *Dinner in NY* (*Jantar em Nova Iorque*), de Miho Aikawa é uma série de fotografias íntimas, revelando várias famílias em Nova Iorque sentadas para as suas refeições da noite. A principal ideia é mostrar o quão diferente o jantar pode ser para as pessoas e apresentar a diversidade encontrada no quotidiano. Em Miho Aikawa, a realidade (que é a das famílias), tornada imagem ou objeto (fotografia), significa uma forma de conhecimento sobre as pessoas, criando assim novas histórias e possibilitando uma nova compreensão do universo afetivo. O seu propósito é capturar circunstâncias privadas às quais as pessoas não prestam atenção nas suas vidas diárias, contando a história em cada momento através da fotografia.

“O consumo de alimentos é um elemento essencial da vida, (...) a maioria das pessoas que sabem da importância dos hábitos alimentares, preocupam-se com a qualidade dos alimentos e da nutrição. No entanto, mesmo que o alimento forneça a nutrição necessária, por si só não é suficiente. A questão é, o que é um

jantar de qualidade? Tendo em conta que jantar não é apenas a ingestão de alimentos, mas retrata muitos aspetos das nossas vidas”. (Aikawa, Miho, 2014)

Na série fotográfica de Miho Aikawa, estão apresentadas famílias a comer em frente do ecrã da televisão, do *iPad* ou do telefone. Miho referiu que nos últimos anos, esta disseminação tem dado às pessoas muitos métodos de comunicação. “*O jantar perdeu a sua essência original como uma ocasião para socializar com os outros (...) as mudanças da sociedade, bem como as pessoas que as formam levaram a uma mudança da forma como gastámos o tempo no jantar*”. No entanto a mensagem principal que Miho pretendeu transmitir com o seu projeto, não é, necessariamente, mudar os hábitos alimentares. Ele não achou errado ou prejudicial o facto de as pessoas jantarem com o telefone ou com outros meios de comunicação, mas tenta fazer com que as pessoas repensem o valor da refeição (Aikawa, Miho, 2014).

Acreditámos que o projeto *Dinner in NY* da fotógrafa Miho Aikawa é um exemplo importante para a nossa investigação, indo ao encontro do mesmo conceito. Miho usou a câmara para fotografar momentos íntimos, facilitando na exploração da sua investigação, conseguindo assim contar “*histórias preciosas*”.

1.5. Estudo de caso V – *Family Meal*



Figura 19 – Douglas Adesko, *Family Meal*, 1#, 2013.
Fonte: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#389>>



Figura 20 – Douglas Adesko, *Family Meal*, 2#, 2013.
Fonte: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#399>>

O projeto fotográfico *Family Meal (Refeição em Família)*, foi desenvolvido pelo fotógrafo americano Douglas Adesko. Este projeto cresceu a partir de um interesse em observar e documentar as interações familiares. Douglas Adesko, verificou que as horas das refeições são boas oportunidades para a execução do seu trabalho. Nas suas viagens, não usou qualquer contacto pessoal, agindo conforme o que encontrou no seu caminho. Passou por bairros, quintais, de porta em porta. Explicou que o mais importante para este projeto “*é fomentar os sentimentos de conexão e reconhecimento, documentando as pessoas em circunstâncias quotidianas*”. Como resultado, as suas fotografias revelam diferentes comportamentos em cada família, assim como hábitos alimentares distintos (Adesko, Douglas, 2013).

1.6. Estudo de caso VI – *Eat the World*



Figura 21 – Kiko Martins, *Eat the World*, Brasil, 2010. Fonte: <<http://www.eattheworld.com/en/>>



Figura 22 – Kiko Martins, *Eat the World*, Turquia, 2010. Fonte: <<http://www.eattheworld.com/en/>>

O projeto português “*Eat the World*” (*Comer o Mundo*) criado em fevereiro de 2010, pelo chefe Kiko Martins e pela sua esposa Maria Martins, retrata “26 famílias em 26 países diferentes”. Procuraram diversidades gastronómicas internacionais, “*um encontro de famílias, de locais e saborear com elas à mesa*”. Referiram que a premissa do projeto foi: “*o sentar à mesa com famílias tem muito mais valor do que ir a um mercado ou a um restaurante*”(Martins, Kiko, 2013). O autor deste projeto, Kiko Martins, descreve uma passagem com uma família desconhecida no norte das Filipinas, durante a apresentação no *TEDxMatosinhos* em (2013):

“(…) perguntámos à matriarca da família qual era a coisa mais estranha que já tinha comido e ela referia-se ao polvo. E nessa mesma noite, o jantar que estávamos a comer era Cão estufado com molho de soja, molho de ostras e óleo de sésamo. Nessa mesma manhã, a senhora convidou-nos a ver a preparação do *pinikpikan*, um dos pratos mais conhecidos no norte das Filipinas. Este frango

ainda está vivo, ele é queimado de forma a que os antepassados destas pessoas consigam cheirar e partilhar a refeição ao mesmo tempo”. (Martins, Kiko, 2013)

As testemunhas de Maria e Kiko Martins, são descobertas de novos hábitos, culturas e histórias diferentes. O projeto também transportou para as famílias dos outros países, certos alimentos habituais da mesa dos portugueses, como o uso do pão para uma *Açorda de marisco*. Depois desta experiência, Kiko Martins tirou várias conclusões anunciando que:

“Sem a família, não há continuidade de costumes, de tradições e de hábitos, assim como não podemos perder o tempo de mesa e o tempo de família” e ainda mencionou que, *“o mais importante da refeição e da nossa vida é a partilha e isto não acontece quando estamos perante uma mesa com o prato que mais gostamos e nesse mesmo momento vemos que estamos sozinhos”*. (Martins, Kiko, 2013)

É um projeto parecido com o da presente investigação, porém, no *“Eat the World”* os autores fizeram uma viagem num período mais amplo, numa área geográfica maior e com um número de famílias superior. Já a nossa investigação pretende analisar uma área geográfica específica e um número limitado de famílias, devido ao reduzido tempo que temos para a finalização do projeto.

1.7. Estudo de caso VII – *Rede de Tabernas do Alto Tâmega*



Figura 23 – Adriano Rangel, Casa de Souto Velho, 2009. Fonte: RANGEL, Adriano (2009) – Alto Tâmega. Rede de Tabernas entre quem é. Chaves: ADRAT. Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, D. L.

Rede de Tabernas do Alto Tâmega é um projeto desenvolvido pela Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega que pretende valorizar o “*território rural da região, consolidando a malha económica e social*”, tendo “*como ponto de partida a gastronomia tradicional e os produtos de qualidade e de montanha*”. Os objetivos deste projeto passam por “*promover o progresso de um nível diferente de restauração que tem como base as especialidades singulares da região e o surgimento de uma nova forma de gestão e promoção dos produtos tradicionais do Alto Tâmega*”. Outro objetivo principal “*das pessoas que este projeto envolve é a questão da convivialidade a partir da gastronomia, visto que esta região preza os produtos regionais de qualidade e também o ritual de refeição*” (Rangel, Adriano, 2009).

A importância de entrar nos lares das famílias, torna possível entender, de que forma a gastronomia se transforma ao longo do tempo e saber como são as refeições em família nos dias de hoje. Na nossa investigação, a ida ao encontro de famílias, está centrada na questão da convivialidade a partir da gastronomia.

1.8. Estudo de caso VIII – *Family Fiction Film Project*

O “*FFFILM PROJECT Family Fiction Film Project*” é um projeto que se define como:

“(...) um ciclo de vídeo e cinema que explora diversas possibilidades em torno da temática família/familiar documentário ou ficção, sobre o íntimo, o pessoal, o privado, registos de família, filmes caseiros, auto-retratos, identidades, paisagens familiares, famílias alternativas”. (Martins, Filipe, 2014)

Cientes de que vivemos na era da “*democratização*” da imagem os autores, usam estes “*objetos produzidos na intimidade e na precariedade dos recursos de produção*”, dando-lhes “*uma nova forma de fazer filmes e de contar histórias*”. É um projeto que visa momentos de partilha, “*modos de fazer e visões que se inspiram no frágil, íntimo ou precário*” (Martins, Filipe, 2014).



Figura 24 – Jonas Mekas, *As I Was Moving Ahead Occasionally I Saw Brief Glimpses of Beauty*, 2000. Fonte: <https://www.youtube.com/watch?v=XhmZ7C-oXDY>

Após a análise do projeto, foi visionado o documentário experimental “*As I Was Moving Ahead Occasionally I Saw Brief Glimpses of Beauty*,”¹⁸ realizado pelo cineasta lituano Jonas Mekas. O filme, considerado um dos mais longos já feitos, revela-se como uma tentativa de reconstruir a sua vida através de filmes caseiros. Estes filmes, são elaborados em aniversários e piqueniques com a família e amigos, bem como outros eventos pessoais mais marcantes da vida do autor.

O registo videográfico pode ser também um método eficaz de captação de momentos quotidianos familiares, ou mesmo criar narrativas visuais em que a comida se insere como objeto participante. O nosso projeto, pretende apenas usar a câmara para fotografar, no entanto acreditámos na possibilidade de integrar uma ‘obra’ fílmica ao longo da mostra gastronómica, indo assim ao encontro do que queremos transmitir.

1.9. Estudo do caso IX – Instalação *Untitled “Tomorrow is another day”*



Figura 25 – Rirkrit Tiravanija, *Untitled, Tomorrow is Another Day*, Instalação, Berlim, 1#, 1996. Fonte: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465.html>>



Figura 26 – Rirkrit Tiravanija, *Untitled, Tomorrow is Another Day*, Instalação, Berlim, 2#, 1996. Fonte: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465-2.html>>

A instalação “*Untitled*” de 1996, “*Tomorrow is another day*”, é a obra mais emblemática do artista argentino Rirkrit Tiravanija. Nesta obra, o artista convidou o

¹⁸ *As I Was Moving Ahead Occasionally I Saw Brief Glimpses of Beauty* (2010) – Consultado no dia 20 de fevereiro de 2014. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=XhmZ7C-oXDY>>

público a comer e conversar com ele durante dia e noite, reproduzindo a conversa fielmente, num resultado improvisado. Para Rirkrit Tiravanija, o que importa não é a experiência do gosto, mas a reunião improvisada, a conversa envolvente ao longo das situações. A obra é constituída por uma cozinha, onde os visitantes e o próprio artista se reúnem a preparar a refeição começando por cortar os legumes. Há também um frigorífico com cervejas e conservas. Esporadicamente, Tiravanija aparece a servir um *curry*, um caril típico tailandês¹⁹. A maior parte da coprodução é realizada por todos os visitantes, deixando a situação a desdobrar, ou seja, o trabalho é especialmente de interação. O trabalho de Tiravanija é caracterizado fundamentalmente pela hospitalidade encenada, representando um novo modelo de artista que executa ações em todo o mundo, usando o alimento como ato sensorial capaz de unir as pessoas (Hartung, Elisabeth, 2011, p. 121). Rirkrit interessou-se em “*fazer uma condição ou situação, em que as pessoas têm que vir, ficar ao lado de outras e olhar para algo*” participando em conjunto.²⁰ Assim, os alimentos tornam-se importantes pelo seu caráter existencial, um meio de proximidade social e comunicacional.

É uma instalação parecida com a desenvolvida na investigação, no entanto, na *Untitled*, Tiravanija criou uma cozinha dentro de uma galeria, em que os participantes prepararam a refeição na própria exposição. Já a nossa instalação pretende criar um espaço inserindo fotografias, áudio, vídeo e um convívio em que os participantes têm a tarefa de conceber uma refeição.

¹⁹ Scrima, Andrea – *Liberating Experiences Rirkrit Tiravanija's for a Communicative Art*. Consultado no dia 13 de junho de 2014. Disponível em: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465-2.html>>

²⁰ *Thai installation artista Rirkrit Tiravanija's relational aesthetic* (2011) – Consultado no dia 11 de junho de 2014. Disponível em: <<http://artradarjournal.com/2011/06/15/relational-aesthetics-artist-rirkrit-tiravanija-studio-banana-interview/>>

CAPÍTULO IV

Metodologia

1. Introdução e finalidades

O modelo desta dissertação assenta num projeto teórico-prático. Determina-se que a teoria adote um papel adjacente ao trabalho prático. A condensação da teoria é verificada principalmente no segundo capítulo da fundamentação teórica. A articulação da teoria ajudou na delimitação do tema em análise, retratos gastronómicos em contexto familiar e na elaboração de uma exposição envolvendo instalação, fotografia e performance degustativa. A teoria apoiou também, como sentido de orientação da investigação e na construção de possibilidades explicativas da questão de investigação posta anteriormente.

Existem vários autores que seguem a pesquisa qualitativa como atividade que posiciona o próprio observador no mundo. De acordo com a premissa referente à pesquisa qualitativa, ela:

“(...) consiste num conjunto de práticas materiais e interpretativas que dão visibilidade ao mundo. Essas práticas transformam o mundo numa série de representações, incluindo as notas de campo, as entrevistas, as conversas, as fotografias, as gravações (...). Nesse nível, a pesquisa qualitativa envolve uma abordagem naturalista, interpretativa (...), o que significa que os seus pesquisadores estudam as coisas nos seus cenários naturais, tentando entender, ou interpretar os fenómenos em termos de significados que as pessoas lhe conferem”.
(Denzin, Norman K. e Lincoln, Yvonna S., 2006, p.17)

Nesta perspetiva de aproximação a este conhecimento, o investigador parte como testemunha do que pretende analisar, isto é, vivencia as situações conferindo assim uma maior proximidade social, dando a conhecer com maior veracidade a componente que pretende investigar, num intuito de compreender o “como” e o “porquê” de uma determinada situação. Terá assim como objetivo observar as ferramentas que são utilizadas e a maneira como elas se relacionam entre si.

A partir do livro de Gillian Rose, *Visual Methodologies: An Introduction to the Interpretation of Visual Materials*, conhece-se um método/conceito: a Etnografia (Rose, Gillian, 2001, p. 197, 198). Define-se assim, nesta investigação numa exploração que nos conduz a técnicas de captação da realidade, de envolvimento das pessoas e a pensar como criar condições para realizar um projeto real e único.

A antropóloga Lianne Yu, menciona que a “*etnografia é observar o comportamento das pessoas em seus próprios ambientes para que possa obter uma compreensão holística do seu mundo*” – que se pode intuir em um nível profundamente pessoal. Interessou-nos observar o comportamento durante as refeições familiares nas próprias habitações, como pretexto para registámos um tempo que transporta outros tempos, num início íntimo e privado com a intenção de as transportar para um aparato sociável futuro. Para estudar espaços sociais onde o ato de comer é objeto fulcral deste estudo, nada como a etnografia como via de abordar comparativa e holisticamente a sua complexidade, considerando que este método dá primazia a todos os instrumentos analíticos que favorecem a observação, a descrição e a análise da vida quotidiana de determinada sociedade. Com ela, permite-nos ver “*os padrões de comportamento nos padrões de um mundo real ao contexto que podemos entender racionalmente e intuitivamente*” (Aiga-An Etnography-Primer).

Na concretização deste trabalho usou-se no fim um dos procedimentos mais caraterísticos da metodologia qualitativa, isto é, o cruzamento dos dados e a conjugação das técnicas diversificadas.

1.1. Métodos de recolha de dados

1.1.1. Observação participante

Dando maior consideração à exposição desta prática através do ato de fotografar as atividades à volta das refeições e considerando tal objeto estudado e o tipo de intenção que a investigação suporta, a observação participante surge como metodologia adequada para conduzir todo o processo, pois permitirá que o investigador se envolva com aquilo que está a estudar. Robert Bogdan e Steven J. Taylor definem que a observação participante é um método de investigação que se caracteriza por *“um conjunto de interações sociais entre o investigador e os sujeitos, a qual os dados são recolhidos de forma sistemática* (Bogdan, Robert e Taylor, Steven, 1975). Partindo destes fundamentos, os caminhos que foram escolhidos são provenientes da observação participante. Assim, foi identificámos com maior rigor o objeto de estudo e a sua problemática.

Privilegiámos na vertente de observação participante, segundo um plano assim apoiado:

- Registo fotográfico, visando perceber a dinâmica das atividades elaboradas no momento de cada ação. Ao mesmo tempo, com o objetivo de ilustrar esta observação assumindo uma intervenção de génese interpretativa;
- Apontamentos, possibilitando a análise e tratamento dos dados recolhidos para complemento no diário de campo;
- Realização de entrevistas captadas através de um gravador, definindo assim um maior rigor no centro deste estudo;

“A conjugação do observador e do observado constitui uma arte. Na verdade, a observação participante está ligada, por um lado, ao contexto social em que o observador exerce a sua prática e, por outro lado, está associada às condições específicas históricas, sociais, culturais e ideológicas da produção de dois discursos e de duas culturas, que se caracterizam por formas e modelos teóricos e conceituais diferentes. O observador e o observado, embora distintos, não estão dissociados. (...) A dissociação, cientificamente, porém indispensável

entre observação e participação, é, apenas, uma disjunção intelectual, para efeitos de análise, e não exclui a participação afetiva”. (Gonçalves, António, 1992, p.95)

Tomando em consideração o ponto de vista de António Gonçalves, achámos pertinente reorganizar este estudo, com a presença do investigador nos locais e nas próprias atividades a que este projeto se foca.

É para o pesquisador um autêntico desafio vivenciar e integrar a experiência social do objeto, mas isto obriga a retomada de si mesmo para que a pesquisa aconteça.

Tornou-se necessário limitar o número de famílias a estudar com o intuito de facilitar esta exploração, e de acordo com o tempo que faltava para a conclusão da dissertação. Definiu-se então, cinco viagens a cinco territórios do Norte de Portugal, com a duração de um a dois dias, em dois meses consecutivos: outubro e novembro, de 2013.

Motivos que levaram a delimitar a área geográfica:

- a) Contactos privilegiados com pessoas residentes no Norte de Portugal;
- b) Método *Snowball Sample* (bola de neve) de Ashley Crossman que, explica que a amostra bola de neve “*é aquela em que o observador coleta dados sobre membros da população-alvo que pode localizar, em seguida, pede aos indivíduos para fornecerem informações necessárias para localizar outros membros da mesma população*” (Bickman, Leonard, 1998, p.101). Esta técnica de amostragem foi a utilizada para a pesquisa, de forma a identificar potenciais famílias para este estudo;
- c) Recursos financeiros limitados à expansão do projeto a um território mais alargado.

Foram feitas várias chamadas telefónicas explicando os objetivos do estudo, para:

- a) Explicar a necessidade da nossa presença nos locais;
- b) Realizar registos fotográficos durante as refeições;
- c) Realizar entrevistas sobre questões relacionadas com as refeições.

Cinco famílias aceitaram a proposta:

- Família Rodrigues, residente na vila de Sendim, pertencente ao município de Miranda do Douro, na sub-região de Alto Trás-os-Montes;
- Família Amaral, residente na vila de Tabuaço, pertencente ao município de Viseu, na sub-região do Douro;
- Família Alves, residente na vila de Paço de Sousa, pertencente ao município de Penafiel, na sub-região do Tâmega;
- Família Vila Chã, residente na freguesia de Vila Cova, pertencente ao município de Barcelos, na sub-região do Cávado;
- Família Santos, residente no município de Vila Nova de Gaia, na sub-região do Grande Porto;

Após as respostas positivas, marcaram-se os dias conforme as disponibilidades de cada um. Em geral, as famílias marcaram aos fins-de-semana pois era a altura em que a família estava reunida. Foi estipulado um plano de viagem a cada local, meio de transporte a utilizar e equipamento necessário.

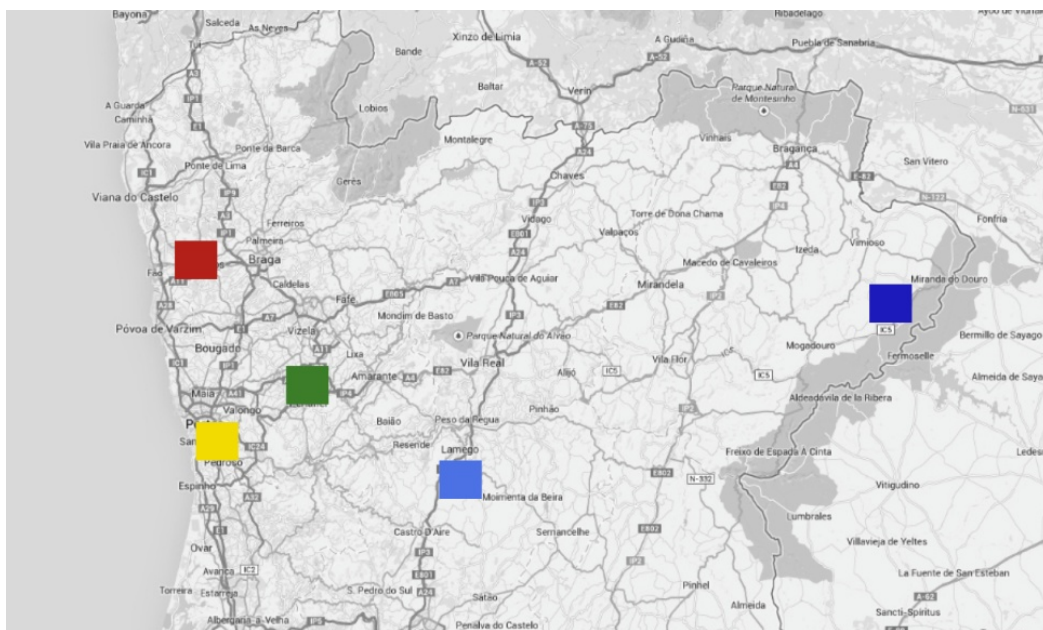


Figura 27 – Localização geográfica das cinco famílias, Tânia Gomes, 2013.

1 e 2 de outubro de 2013, Miranda do Douro – Autocarro

6 de outubro de 2013, Viseu – Autocarro

2 de novembro de 2013, Penafiel – Comboio

10 de novembro de 2013, Barcelos – Comboio

17 de novembro de 2013, Vila Nova de Gaia – Metro

Este trabalho tem origem tanto na teoria como na prática. A teoria explica os fatores que sucedem da experiência do trabalho e da ação de investigação, a qual resultou numa análise interpretativa. Toda esta prática mencionada neste estudo surge da observação participante e consequente interpretação dos dados da investigação, tais como: fotografias, entrevistas e diário de campo. Estas situações de observação conduziram à necessidade de as partilhar, ambicionando fazer parte de uma experiência social. Pretende-se estabelecer relações além dos limites privados, porque acreditamos no diálogo construtivo, com o fim de expandir sentidos e sabores que significam estímulo para outrem. Foi então, incluído neste trabalho um vasto conjunto de momentos passados e relacionados por meio dos conceitos da comida e do ato de comer centrando-os em contexto familiar.

1.1.2. Registo fotográfico

Incorporámos a fotografia em contextos que necessitavam de ser evocados e, em simultâneo, extraímos conteúdos significativos a partir dela. Isto fez-nos questionar o porquê de fotografamos, isto é, porquê estas imagens e não outras, ou melhor, qual será o papel que a fotografia vai desempenhar neste projeto e se podemos classificá-la como identidade ou memória?

Martine Joly argumenta que *“o ponto em comum entre as diferentes significações da palavra imagem”*, seja visual, mental ou virtual, é *“o da analogia”*, isto é, ela ao ser *“material ou imaterial, visual ou não, natural ou fabricada, uma imagem é antes de mais algo que se assemelha a qualquer outra coisa”*. Se a imagem for semelhante *“à realidade,*

é porque ela não é a própria coisa”, isto é, não é a sua própria representação. Tem como principal função “a de evocar, a de significar outra coisa que não ela, utilizando o processo de semelhança” (Joly, Martine, 2007, p.42, 43). Se a imagem é entendida como representação, é identificada como signo, ou seja, como representação analógica.

Neste estudo, olhámos atentamente para a semelhança como sinónimo de indício, vestígio e de influência à construção de uma imagem mental ou memória. Porém, devemos reconhecer a imagem a partir da sua *“verdade louca”*, ou seja, é o ar das pessoas, dos lugares, das paisagens ou dos objetos que nos permite interpretar e decodificar perante uma imagem do *“foi isto”* (realidade) e do *“é isto (verdade)”* (Barthes, Roland, 1980, p.167 a 169). Fazendo da fotografia memória, enquanto registos de lugares, paisagens ou objetos, esta é também considerada uma imagem mental de um dado tema, instante e momento.

Neste projeto, a fotografia foi um dos elementos centrais em todo o processo de recolha de informação. Foram utilizados dois géneros de fotografias, as que foram captadas com as cinco famílias, através do contacto presencial entre outubro a novembro de 2013, e as fotografias que resultaram da mostra final entre 11 a 18 de abril de 2014. Foram mais de 200 as fotografias recolhidas com as famílias, sendo que utilizámos cerca de 76 na exposição. Para memória futura e análise dos resultados da mostra, realizou-se também uma recolha fotográfica do momento.

1.1.3. Entrevistas

“No início do projeto pode parecer importante utilizar a entrevista mais livre e exploratória, pois nesse momento o objetivo é a compreensão geral das perspectivas sobre o tópico. Após o trabalho de investigação, pode surgir a necessidade de estruturar mais as entrevistas de modo a obter dados comparáveis num tipo de amostragem mais alargada”. (Bogdan, Robert, Biklen, Sari, 1994, p.136)

A técnica da entrevista foi uma ferramenta utilizada em três circunstâncias. Para o seu registo utilizou-se o gravador áudio, seguindo-se a respetiva transcrição.

As primeiras entrevistas (anexo I) foram conduzidas de forma a melhor caracterizar cada família. As perguntas relacionam-se com as propriedades ligadas à culinária, isto é, as maneiras de confeccionar as refeições. Esta recolha de dados possibilitou a análise da informação de forma a obter similaridades entre os vários grupos, sendo assim possível conferir comportamentos tipo nos vários conjuntos.

Constituiu uma oportunidade para descrever e analisar atitudes, opiniões dos sujeitos observados. Surgiu uma segunda recolha de entrevistas, numa área mais restrita do Norte de Portugal, mais concretamente na cidade do Porto. O método *Snowball Sample* (“bola de neve”) foi também aplicado nesta fase, de forma a obter dados complementares para a conclusão da investigação, através da realização de um novo guião de perguntas. Desenvolvemos somente questões que aprofundassem o assunto das refeições aos Domingos.

A última etapa de entrevistas foi conduzida ao público presente na mostra do projeto, de forma a reunir opiniões à cerca da iniciativa.

O tipo de entrevista foi a entrevista semi-diretiva que reúne a existência de um guião de questões, a qual a sua ordem e a sua forma acontece segundo o entrevistador (Bogdan, Robert, Biklen, Sari, 1994). Todas as entrevistas foram registadas com o acordo prévio dos entrevistados. A técnica utilizada para registar a informação das entrevistas foi o gravador áudio.

1.1.4. Diário de campo

“O gravador não capta a visão, os cheiros, as impressões e os comentários extra, ditos antes e depois da entrevista. As notas de campo podem originar em cada estudo um diário pessoal que ajuda o investigador a acompanhar o desenvolvimento do projeto”. (Bogdan, Robert, Biklen, Sari, 1994, p.150,151)

O diário de campo foi um instrumento necessário para registar os acontecimentos, sistematizar experiências do que foi observado, assim como incorporar frases ditas pelos familiares. Esta técnica de registo não teve necessariamente de retratar a realidade em si, mas antes a realidade vista na ótica do investigador. A partir do momento que foram tirados apontamentos, entrámos logo na subjetividade, e não apenas aquando da interpretação. A informação recolhida do trabalho de campo, permitiu uma pesquisa mais aprofundada dos lugares a que nos dirigimos.

1.1.5. Mostra gastronómica

Numa segunda e última etapa deste projeto, seguiu-se num conjunto de procedimentos essenciais que foram desenvolvidos e organizados com base nas situações práticas e de circunstância entre o fotógrafo/designer e o público-alvo. Todo este processo desenvolveu-se para a possibilidade de uma mostra gastronómica²¹, de pequena dimensão, na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, aplicando o material de investigação dos cinco meses anteriores, dando lugar a uma nova recolha de dados. Nesta componente prática, todos os participantes são residentes no Norte de Portugal, procurando desde o início uma mostra diversificada, mas ao mesmo tempo delimitada.

Esta prática abrange outros sentidos ligados ao espaço social alimentar, isto é, foi importante dar relevância às ações desempenhadas pelos participantes. Foi considerado

²¹ A mostra não foi um método em si, mas as suas ações foram métodos, por exemplo o registo de imagens durante a mostra foi um instrumento de colheita de dados que se enquadra no método etnográfico.

fundamental dar visibilidade aos acontecimentos, ações, valores, entre outros, na perspectiva dos visitantes e de tentar compreender o que dizem a respeito do objeto de análise. Por motivos cronológicos optou-se por resumir primeiro as fases de seleção do material conseguido, a comunicação para com a audiência, e por último os resultados obtidos desta iniciativa.

É através do público-alvo que se vai perceber os benefícios e as limitações, de uma exposição ligada à comida e ao ato de comer, como processo criativo interativo e social. Será que contribui para o progresso do entendimento das relações entre a comida, a comunicação, cultura e identidade?

Para a realização prática desta fase de projeto foi necessário decidirmos quais os conteúdos mais pertinentes para a exposição final:

- Uma breve revisão de literatura sobre o ato de comer;
- Projeção das séries fotográficas das famílias e as suas legendas;
- Colocação do áudio de entrevistas a famílias portuguesas sobre refeições de Domingo;
- Mesa central de discussão e de interação;
- Criação de uma refeição.

CAPÍTULO V

Projeto

1. Desenvolvimento do projeto

Este capítulo centra-se na parte prática processual do projeto, documentando e explicando como foram dados os primeiros passos metodológicos e realizadas as primeiras experiências pertinentes para a tomada de decisões de desenvolvimento da investigação. Iremos explicar todas as decisões tomadas relativamente à execução prática dos retratos gastronómicos em contexto familiar, como também descrever os parâmetros para a criação da exposição *Todos à Mesa*, elaborada entre a autora e o público-alvo e que, é uma aquisição de competências de ambas as partes.

No primeiro passo de desenvolvimento prático são apresentados os cinco retratos gastronómicos registados pela autora em ambientes privados e íntimos, cujo o conteúdo e a estrutura se desenvolve com maior veracidade possível através da análise das composições fotográficas. Digamos que se trata de uma amostra particular do quotidiano rotineiro de cinco famílias e que surgiu de uma combinação de elementos que se foram constituindo naturalmente e progressivamente ao longo da investigação. O que se pretende é definir o espaço e o tempo das ações durante o momento de cada refeição e mostrar diversidades gastronómicas que cada fotografia determina.

Há várias transformações nos dias de hoje que se aplicam às refeições e que é urgente revelar e merecem uma continuada discussão. Nada como os processos artísticos onde todas as questões se tornam zonas de alterações entre o público e privado, íntimo e partilhado, em especial as artes que beneficiam do registo fotográfico.

Além disso, fundamenta-se a importância do conjunto de imagens como matéria potenciada na geração de novas ficções e, ao mesmo tempo, de novas narrativas sobre o estado atual das refeições familiares. É justamente pelas cinco séries fotográficas elaboradas em cinco lugares do Norte de Portugal, que encontrámos a primeira fundamentação. Esta investigação que gerou em contexto familiar e íntimo traduz-se em novas visões e conhecimentos do modo de estar e de ser hoje, sendo impulsionadores de

inúmeros argumentos. Nós, autores destes objetos sentimos a necessidade de atestar a Imagem, ligando-a com os dados obtidos durante essas mesmas experiências, criando assim, de imediato histórias de vidas sobre o que assistimos.

No entanto, este processo torna-se incompleto se não manifestarmos, diante de outros públicos, cuja intenção é a de colaboração e de caráter opinativo sobre estas mesmas experiências.

Assim, como fio condutor das experiências práticas, foi feita uma mostra final para uma audiência mais alargada. A exposição procura dar existência a uma nova ocorrência de afetos com o objetivo de celebrar os momentos das refeições e do importante papel que desempenham na vida das pessoas. É importante referir que o propósito é essencialmente o de viver as imagens e todas as sequências realizadas com o fim de as articular e chegar aos resultados e considerações finais do projeto.

1.1. Retratos gastronómicos em contexto familiar

1.1.1. Análise e interpretação

O nosso estudo ocorreu principalmente nos interiores das casas, especificamente nas cozinhas, as famílias dão início ao ritual que se manifesta pelas ações desenvolvidas nos preparativos de refeições. São famílias residentes na região Norte de Portugal, as quais foram fotografadas durante dois meses consecutivos, outubro e novembro de 2013.

A primeira série fotográfica passou-se na casa da família Rodrigues, numa pequena vila transmontana, Sendim. A segunda registou-se na casa da família Amaral, em Tabuaço, na província da Beira Alta. A seguinte ocorreu na casa da família Alves, em Paço de Sousa, na província do Douro Litoral. A quarta realizou-se na casa da família minhota, em Barcelos. A última sequência, sucedeu-se na casa da família Santos, em Vila Nova de Gaia, no Douro Litoral. Nas imagens apresentadas (pág.81 à pág.95) evidenciam-se especialmente as atividades domésticas executadas pelas famílias, os alimentos utilizados para a confeção dos pratos e, conseqüentemente, os ambientes de refeição. O corte dos

legumes; os temperos selecionados; a preparação dos aperitivos, pratos e sobremesas; a escolha das bebidas; o amassar o pão e a sua cozedura; a decoração da mesa, enfim, todas as atividades que se realizam na preparação da comida, assim como também o próprio ato de comer e convívio no seu conjunto.

Perante a objetividade destes aspetos experienciados e captados, nomeadamente os relacionados com a culinária, parece inserir outros sentidos propriamente apreendidos. “A visão do fotógrafo não consiste em ‘ver’ mas em estar lá” (Barthes, 1980, p.76). Esta afirmação de Roland Barthes em *A Câmara Clara*, coloca o fotógrafo como espectador de inevitáveis diálogos com a sua interioridade através da contemplação da imagem fotográfica. Estes retratos representam o espaço relacional, vivenciado e participante de uma experiência não só visual, verbal e material, mas sobretudo afetiva. Barthes refere-se às relações que estabelecemos com a imagem como “*stadium*”²² e “*punctum*”²³, sendo como uma perturbação deste último com o primeiro, e é com esta perturbação que aderimos à imagem no valor máximo da afetividade.

Todas estas imagens corporizam um modo de ver, neste caso da observadora/fotógrafa. Esta confirmação é dita por John Berger em *Modos de Ver*, as fotografias não são um mero registo mecânico, “o fotógrafo seleciona aquela vista de entre uma infinidade de outras vistas possíveis (...) o modo de ver do fotógrafo reflete-se na sua escolha do tema, a nossa percepção e a nossa apreciação de uma imagem depende também do nosso próprio modo de ver” (Berger, John, 1972, p. 14).

Na tese de Adriano Rangel, *A Imagem Documental na Construção de uma Memória Cultural Futura*, refere que a:

“(...) fotografia é um modelo de representação que carrega consigo uma mensagem”, e que esta constatação implica que “a fotografia seja uma maneira de enunciação inacabada, pois é um discurso que resulta, também, de uma origem

²² Segundo Barthes, o *studium* “(...) resulta de um afeto médio, quase de um treino”. É o “(...) que não significa, pelo menos imediatamente, ‘o estudo’, mas a aplicação a uma coisa, o gosto por alguém, uma espécie de investimento geral, empolgado, evidentemente, mas sem acuidade particular”. “O *studium* é o campo amplo do desejo negligente, do interesse diversificado, do gosto inconsequente: gosto/não gosto, I like/ I don’t. O *studium* é a ordem do to like e não do to love; mobiliza um meio-desejo, um meio-querer; é a mesma espécie de interesse vago, plano, irresponsável que sentimos por pessoas, espetáculos, vestidos e livros que achamos ‘bem’”. (Barthes, Roland, 1980, p. 34 e 48)

²³ O “*punctum*”, como afirmou Roland Barthes “é também uma picada, pequeno orifício, pequena mancha, pequeno corte e também lance de dados”. (Barthes, Roland, 1980, p. 35)

extrínseca de circunstâncias e desígnios necessários para a sua leitura”. (Rangel, Adriano, 2009, p.41)

A importância da Fotografia como dispositivo gerador de matrizes procura ocupar e conquistar um território de descoberta.

Para esta análise, as séries fotográficas estão divididas por cinco conjuntos de fotografias a cores, entre as quais podemos distinguir certas diferenças, nos retratos. É importante mencionar que, devido à duração irregular destes rituais, e também por ser a primeira experiência fotográfica com uma câmara *Canon EOS 550D*, o modo automático foi a opção adequada. Assim, a câmara define automaticamente os valores adequados para expor a cena pretendida.

Jean-François Chevrier refere-se ao retrato na obra de Patrick Faigenbaum, como a “*expressão*” que indica a firmeza do traço, incluindo a ideia de uma interdependência entre figura e lugar, além de induzir uma conceção plástica do corpo no espaço (Chevrier, Jean-François, 2007). Quer isto dizer que o retrato resulta num conjunto de imagens que figura, não só o corpo, mas também a sua interação/relação com os elementos envolventes, dados como exemplo as pessoas, objetos, ingredientes, entre outros. Este corpo prolonga-se à ação por ele desencadeada, envolvendo-se no ato de fazer, ficando completamente impossibilitado de ver-se a si próprio e ao próprio ambiente que o rodeia.

Estes retratos são definidos pelas ações e gestos dos sujeitos que se desenvolvem em lugares íntimos e que, nesta situação, possibilitou-nos dar abertura para o exterior, criando uma relação de mútuo conhecimento. Assim, esta intimidade é conseguida em contexto de atividades domésticas manifestadas pelos sujeitos. Os retratos com as cinco famílias desenvolvem-se principalmente em torno das atividades ligadas à culinária. Os enquadramentos, umas vezes mais afastados, outras vezes mais aproximados, resultam de um movimento que reforça o caráter íntimo visível em certas situações que desvela o ambiente o qual dá lugar a uma série de acontecimentos.

Os gestos visíveis em ambos os retratos envolve-se em sombras aparentemente escuras que contrastam com a luz ambiente dada ao dispositivo e o qual é captado seguidamente. Esta captação à luz ambiente pode fazer despoletar imagens com arrastamento e alguma desfocagem determinada pela ação do próprio dispositivo

fotográfico. Quer isto dizer, que o recurso a uma maior abertura de diafragma determinada pela câmara é um meio determinante e relevante para a captação efêmera de cada momento traçado, reduzindo a profundidade de campo do lugar, a qual se pretende manter sem traços definidos. Várias são as ações que rodeiam este conjunto de imagens, nomeadamente, a preparação do Arroz de pato da família Rodrigues, o assado da picanha, dos chouriços e das alheiras da família Amaral, a confeção do pão e dos pratos tradicionais da família Alves, o preparo do Arroz de cabidela da família Vila-Chã, a divisão de tarefas da preparação dos pratos e sobremesas *gourmet*²⁴ da família Santos, entre outras.

Neste aglomerado de atos e maneiras de cozinhar os alimentos, são inúmeras as intervenções que se desenvolvem em simultâneo e ainda outras fora do contexto da culinária que decorrem ao longo de cada percurso. As visitas surgem de surpresa, o jogo de futebol começa na televisão, sucedem-se conversas entre os familiares, entre outras ocorrências.

O ambiente instalado ao longo da ação é repleto de cores, formas, sons e odores que sensibilizam os sentidos. Consequentemente os cheiros tornam-se intensos, capazes de estimular o apetite de quem participa na ação. Deu-se o instante da repleta envolvência de sensações visuais, olfativas, auditivas e gustativas. Na elaboração de cada ritual de refeição foi praticada a experiência tátil ao cargo de cada família. São exatamente estas experiências táteis carregadas de sabores, e de todos os outros valores sensoriais, que se pretendem retratar nesta investigação.

²⁴ O *gourmet* sabe escolher e apreciar uma boa mesa. *Gourmet* deriva do “francês antigo *gromme*”, surgiu em “1392, com o significado atual no século XVIII”. (Santos, Sérgio de Paula, 2007,pág.222).

Retrato da família Rodrigues

local **Miranda do Douro**

data **1 e 2 de outubro de 2013**



Figura 28 – Preparação do jantar, Miranda do Douro, 2013



Figura 29 – Jantar, Miranda do Douro, 2013



Figura 30 – Posta à Gabriela, Miranda do Douro, 2013



Figura 31 – Condimento piripiri, Miranda do Douro, 2013



Figura 32 – Adega, Miranda do Douro, 2013



Figura 33 – Utensílios, Miranda do Douro, 2013

Retrato da família Amaral

local **Tabuaço**

data **6 de outubro de 2013**



Figura 34 – Almoço no pátio, Tabuaço, 2013



Figura 35 – Pão e picanha, Tabuaço, 2013



Figura 36 – Alheira e chouriço, Tabuaço, 2013



Figura 37 – Bola de carne, Tabuaço, 2013



Figura 38 – Bolachas e queijo, Tabuaço, 2013



Figura 39 – Tostas e doce de tomate, Tabuaço, 2013

Retrato da família Alves

local **Paço de Sousa**

data **2 de novembro de 2013**



Figura 40 – Confeção do pão, Paço de Sousa, 2013



Figura 41 – Broa, Paço de Sousa, 2013



Figura 42 – Hora da cozedura das broas, Paço de Sousa, 2013



Figura 43 – Empratamento, Paço de Sousa, 2013



Figura 44 – Rojões com castanhas, Paço de Sousa, 2013



Figura 45 – Pratos à mesa, Paço de Sousa, 2013

Retrato da família Vila Chã

local **Barcelos**

data **10 de novembro de 2013**



Figura 46 – Almoço, Barcelos, 2013



Figura 47 – Corte do pão, Barcelos, 2013



Figura 48 – Arroz de cabidela, Barcelos, 2013



Figura 49 – Chá das cinco, Barcelos, 2013



Figura 50 – Vinho e castanhas, Barcelos, 2013

Retrato da família Santos

local **Porto**

data **17 de novembro de 2013**



Figura 51 – Chefes de cozinha, Porto, 2013



Figura 52 – Empratamento 1#, Porto, 2013



Figura 53 – Empratamento 2#, Porto, 2013



Figura 54 – Feijoada de carabineiro, Porto, 2013



Figura 55 – Ovo em neve, Porto, 2013



Figura 56 – Bolo de milho, Porto, 2013



Figura 57 – Fotografia da refeição da família Rodrigues, Salpicão e cebola, Miranda do Douro, 2013

Há imagens denominadas de “*naturezas-mortas*” as quais se podem evidenciar nestes retratos (fig.57, fig.58). Contrariamente à natureza “*morta*”, são elementos vivos resultantes do trabalho manual referente destes mesmos rituais. Os alimentos, cebola e o salpicão (fig.57) e os cogumelos (fig.58) aguardam novas intervenções. Estes dois exemplos de *natureza-morta* funcionam como uma espécie de pausa nas ações decorrentes, mas na verdade essas realidades não se estagnaram. No entanto, não deixam de ser uma pausa que assume uma observação mais aproximada e pormenorizada dos restantes elementos que compõem o ritual.

Com o objetivo de captar rituais de refeição em casas de famílias e suas diversidades gastronómicas, recorre-se ao uso da Fotografia. Este recurso tem assim o poder de fixar, congelar, resgatar e acima de tudo perpetuar o momento. As cozinhas destas famílias são plenos cenários de performances artísticas sendo que o próprio público destinado a saborear o resultado final da ação é a própria família e os convidados/amigos.



Figura 58 – Fotografia do retrato de refeição da família Santos, Cogumelos, Porto, 2013

Voltando à observação das imagens constata-se que as famílias se encontram absorvidas nas ações que realizam. É notada a ausência do observador em todos os registos fotográficos, dando importância apenas às ações das famílias. Através da captação de imagem de cima para baixo ou de frente para o objeto, tentou-se focar certos pormenores: utensílios de culinária, alimentos e pratos criados pelas famílias. Houve também a preocupação em captar detalhes arquitetónicos nos espaços principais. Estas preparações repletas de dedicação e de esforço concedem cheiros e sabores que são provocados no ato de cozinhar, dando momentos de prazer antecipados e consumados. Os participantes na ação, isto é, as famílias retratadas afluem-se numa relação de intimidade entre eles e isto verifica-se principalmente na partilha de tarefas e nos momentos durante as refeições.

O tempo procedente à refeição divulga-se na degustação dos alimentos enquanto se trocam conversas tornando o espaço em pleno convívio. As palavras são uma re-transformação dos alimentos, isto é, comemos para falar e comemos para conseguir ter palavras. Na realidade, é como se estivéssemos não perante duas matérias mas uma única

em dois estados completamente distintos: “o alimento ao ser digerido em estado sólido transformado, através de percursos longos e perturbadores, em sopro inteligente, nessa expiração com sentido que é a fala”. A fala é portanto uma *respiração humana*, o homem não respira como os outros seres vivos *porque fala e verbaliza*, ou seja: “*por vezes respira não para sobreviver, não por instinto, mas porque quer convidar (...)*” (Tavares, Gonçalo M., 2013, p.925).



Figura 59 – Fotografia do retrato de refeição da família Rodrigues, Miranda do Douro, 2013

Chegando ao auge destas ações, pode-se verificar que as imagens dos atos das refeições das famílias são contrastantes. Observando a Figura 59, os gestos e os atos de cada um dos elementos são diferenciados. Palmira Rodrigues, mãe e esposa da família, encontra-se no centro da fotografia, a olhar diretamente para a câmara, degustando a entrada, levando-a à boca. O pai da família, Aquilino Rodrigues, foi o primeiro a servir o prato principal da refeição, prestando atenção ao jogo de futebol na televisão. O filho, Anselmo Rodrigues, de mãos cruzadas espera pela hora de servir o seu prato, fazendo-o

sempre depois dos pais. A mesa de refeição é redonda e adornada por uma toalha de cozinha. São apresentadas duas travessas de barro, uma com salada de alface e a outra com o Arroz de pato. Repara-se no prato com a entrada, salpicão caseiro, dois copos de sumo de laranja entre outros utensílios essenciais que completaram aquele jantar.

A observadora foi convidada a comer com eles, fazendo parte daquele ritual. Esta fotografia caracteriza a vista da observadora daquele momento íntimo.

Outro exemplo é a fotografia (fig.34) do retrato da família Amaral. A maioria dos elementos da família encontram-se a olhar diretamente para a câmara, fazendo dela uma “barreira” da continuidade das ações. Esta evidência, não foi uma dificuldade na descrição do sucedido. A família, por iniciativa própria, quis representar-se como uma encenação. A fotógrafa não teve a intenção em dialogar com os retratados a fim de os interromper nas suas atividades ou lhes pedir para posar, coisas que, evitou. A tentativa de relacionar a personagem e o cenário representado foi significativa, isto é, o mudar de lugar um objeto ou simplesmente uma luz, podia contribuir para lhe fazer perder parte do seu significado (Bauret, Gabriel, 2013, p.60).

Esta forma de praticar o retrato, levou a mostrar as coisas como elas são vistas, ou seja, a trabalhar no ambiente dos retratados, sem perturbar a intimidade por eles desencadeada. A refeição foi praticada no pátio exterior, dando a possibilidade de captá-la à luz natural. O anfitrião, Vasco Amaral, é o único que se encontra de pé, a dar continuidade na colocação de comida na mesa. Pela disposição dos copos vazios, percebe-se que a refeição está a meio. É-nos apresentada também uma mesa longa em forma retangular, uma toalha própria de cozinha, utensílios, várias garrafas de vinho e comida tais como a salada mista, bola de carne e pacotes de batatas fritas.

O ligeiro sorriso dos elementos, descreve o momento como uma boa recordação da família.



Figura 60 - Fotografia do retrato de refeição da família Alves, Paço de Sousa, 2013

Na Figura 60, a mesa de refeição é posta de uma forma simples, tendo por base uma toalha de papel branco, mas amontoada de comida típica da região, desde Papas de sarrabulho, Bacalhau com todos, Rojões com castanhas, Salada de orelheira de porco, Salada de tomate, Broa feita em casa, Azeitonas e Pão-de-ló.

Observando as atitudes dos dois elementos da família Alves, as expressões são caricatas. Transmitem a ideia de que os nossos olhares são maiores que a barriga e o cheiro é superior a tudo o que os rodeia. Os comensais, compartilham a comida em pequenas porções, degustando cada entrada, prato e sobremesa com a intenção de os “*avaliar*” para as seguintes refeições distribuídas aos seus clientes. É importante referir que se trata de um restaurante. Recebem aos fins-de-semana, famílias inteiras da região e arredores.



Figura 61 – Fotografia do retrato de refeição da família Vila Chã. Barcelos, 2013

Outra imagem (fig.61), traduz-se num ambiente peculiar, durante o almoço de domingo da família Vila Chã. O domingo é considerado, por esta família, como o único dia de reunião entre todos. O pai da família, José Vila Chã, tem por hábito convidar os filhos, os netos e amigos para o almoço de domingo. Esta imagem demonstra a maneira como esta família pratica a refeição. Concentram-se à volta da mesa facilitando a comunicação entre todos. Este momento de refeição é um ritual presente nesta família, que pratica refeições em outras ocasiões festivas ou religiosas, reforçando assim, a união entre os membros da família. A disposição dos lugares diferencia-se. Os anfitriões ficam nas pontas da mesa, enquanto os filhos ficam nos cantos e as mulheres ao meio. A comida é servida em primeiro lugar aos anfitriões, terminando nos filhos. Apesar da sua ausência na imagem, por estar a capturá-la, a observadora esteve inserida no momento, partilhando a mesma refeição.



Figura 62 – Fotografia do retrato de refeição da família Santos, Porto, 2013

Por fim, dá-se atenção à Figura 62, a qual pertence à série fotográfica com a família Santos. Esta imagem permite apenas observar a decoração da mesa da sala de jantar da família, onde só se visualiza o aspeto requintado e o formalismo imposto pela cuidada disposição dos elementos na mesa.

Não foi permitido contemplar o momento da refeição entre os participantes, segundo os critérios da família Santos o período da refeição é de carácter exclusivo para os elementos da família e seus convidados. Aparentemente, durante o período da refeição da família Santos, são abordados assuntos que não desejam partilhar com elementos externos. Neste caso em concreto observou-se, ainda com mais impacto, a importância das relações que se estabelecem à mesa.

1.2. Sumário dos retratos gastronómicos

Apresentamos uma perspetiva única de várias ocasiões de refeição, compartilhadas entre famílias e amigos. É a partir destes ambientes de afetividade e de degustação que pretendemos divulgar o quanto é importante a continuação destes momentos.

É no fim de contas, um apanhado de circunstâncias, dando privilégio às relações dos indivíduos com o espaço e a forma que se encontram para materializar a sua memória.

Foi nossa intenção, através da análise das imagens, perceber quais as diferenças entre as refeições destas cinco famílias. Tendo em conta os resultados dessa análise verificámos que os espaços em que são praticadas as refeições são distintos, tais como a cozinha, o pátio, a sala de restaurante e sala de jantar.

As ações dos sujeitos nas práticas movem-se em função das necessidades afetivas e pelo gosto próprio em contemplar esses momentos. Estes rituais associados à culinária manifestaram-se pela partilha e distribuição de tarefas entre os elementos do agregado familiar, traduzem-se em relações sociais onde a hospitalidade é revelada e a gastronomia representada tornou-se num acontecimento social.

Os retratos gastronómicos que referimos, dão expressão aos gestos ritualizados que são criados em ambientes íntimos privados.

Estes lugares do Norte de Portugal retratados, pertencentes ao real, materializam-se pelo registo direto da câmara, assim como pelo registo do áudio das entrevistas e da incorporação das conversas.

2. Conceitos de instalação aplicados no projeto

O conceito de instalação apareceu na década de 1960, nas revistas de arte, “*Artforum*” e “*Magazine Artes e Studio Internacional*”, descrevendo a forma como uma exposição era organizada. Este termo tornou-se um meio importante para os artistas que seguiram os movimentos artísticos, ligados ao minimalismo. Os movimentos minimalistas chamaram a atenção para o espaço em que as obras eram apresentadas, dando origem a uma ligação direta entre os objetos usados e o espaço. Segundo Claire Bishop, “*a arte da instalação é como uma experiência imersiva*”, pressupondo uma inclusão. O artista da instalação preocupa-se com a presença do espectador. Kabakov salientou que, “*o ator principal na instalação total, o principal centro para o qual é dirigida, para que tudo se destina, é o espectador*” (Bishop, Claire, 2005).

Transpondo o conceito de *instalação* para o projeto prático em desenvolvimento verifica-se que a prática, desenvolvida inicialmente com a designação de retratos gastronómicos em contexto familiar, tem como intenção a apresentação e a conceitualização do trabalho elaborado pela autora e com a necessidade de partilhar esta investigação com as famílias deste estudo e outros públicos. A ideia foi realizar uma mostra envolvendo áreas da fotografia, áudio e comida. Desta forma, a *instalação* seria ela própria uma recriação de um espaço entre a autora/artista/fotógrafa e os visitantes. Tendo em conta esta dissertação, não se assenta sobre instalação em si, mas nos seus resultados, nas influências no campo da imagem e da comida como assunto principal.

Bourriaud, mencionou que “*as interações entre as pessoas, no espaço da galeria, servem também como matéria-prima para uma obra artística e que a inauguração forma grande parte do dispositivo de exposição, um modelo de circulação ideal ao público*” (Bourriaud, Nicolas 2006, p.17, 20).

As experiências da observadora/fotógrafa, conduziram à necessidade de as partilhar para com o exterior, numa tentativa de estabelecer relações fora dos limites privados, acreditando no diálogo construtivo.

A autora deste projeto tem como propósito convidar o público a criar uma situação, em que as pessoas, quando comparecessem, ficassem ao lado de outras a olhar para algo em que lhes é apresentado, participando entre elas. O que importa aqui, é a reunião e a conversa que será envolvida ao longo das situações.

O projeto situa-se entre exposição e instalação de ‘*obras*’ dispostas de forma a estimular os sentidos. Sentiu-se e experimentou-se.

A elaboração da exposição pretende conceder outros sentidos ligados às artes da mesa, numa tentativa de desconstrução do gosto, o que nos remete para “*degustação*”. Com o apoio das famílias, surge uma experiência e prova de comida e bebida para um gosto participativo. Partilhar uma refeição à volta de uma mesa com famílias, amigos e curiosos não é apenas um simples compromisso de alimentação, mas um ato de convivência familiar e social. Para além do momento de degustação, é também um momento de partilha de experiências e valores. E esta iniciativa tornou-se então num desejo que se resume com o saborear das iguarias de um determinado local, familiar ou situação.

Novamente, Nicholas Bourriaud defendeu que “*A arte é um estado de encontro*”, mantém juntos “*afetos e percepções*”, isto é, “*são momentos de subjetividade ligados a determinadas experiências particulares*” (Bourriaud, Nicolas, 2006, p.43).

Assim, esta componente prática tem a intenção de levar o público a relacionar-se através do alimento e do diálogo por ele suscitado de uma forma informal.

2.1. Público-alvo

A audiência é um agente necessário para dar continuação a este trabalho prático. Esta última fase do projeto tem a ambição de juntar as famílias diretamente envolvidas nesta investigação, podendo assim consciencializar que a sua contribuição foi parte de um todo. Podemos ainda, atingir outros públicos, como os interessados em fotografia e gastronomia, os estudantes e docentes da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto ou os simplesmente curiosos.

2.2. O nome

Depois de definirmos o objetivo final do projeto partimos à procura de um nome que o identificasse. Feitas várias opções e hipóteses, surgiu o nome *Todos à Mesa*, devido à forma imperativa como a mãe da autora chama, todos os presentes para se sentarem à mesa para uma refeição. Após a validação por várias pessoas, considerou-se definido para o conceito imagético da mostra. Assim, o nome *Todos à Mesa* pretende traduzir de uma forma geral a ideia de espaço em comunhão com todos na ocorrência de um convívio participativo.

Todos à Mesa = *Todos* (toda a gente) + *Mesa* (elemento com múltiplas funções na vida privada, social)

2.3. O local

Acreditando na possibilidade de auscultação desta investigação prática, surge por escolha cingida de acordo com os valores económicos disponíveis, o desenvolvimento de uma mostra na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, situada na Avenida Rodrigues de Freitas, zona oriental da cidade do Porto, relativamente próxima do centro

histórico²⁵. Esta instituição, utilizada por diferentes elementos, tais como estudantes e docentes de várias áreas de componente artística e outros funcionários, permitiu um maior apoio na acessibilidade e na implementação desta iniciativa. As famílias participantes neste projeto foram informadas da exposição com antecedência de acordo com a ação temporal estabelecida.

2.4. O espaço

A galeria “*Cozinha*”²⁶ e o bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto tornaram-se espaços de ligação para o desenvolvimento deste projeto. Implantada na antiga cozinha da Faculdade, a galeria “*Cozinha*” foi o espaço indicado para esta fase prática, de modo a associar o seu passado de cozinha com a exposição, voltando assim a criar um ritual de comida naquele espaço. Inicialmente, a ideia era criar a refeição no interior da galeria, porém devido à falta de espaço teve de se excluir esse plano e desenvolvê-la no bar da faculdade.

Pretendíamos que a montagem dos conteúdos fosse a mais económica possível e que fosse visualmente capaz de despertar o conceito pretendido. Com três áreas distintas, o espaço é dividido pela área da frente da galeria ocupada pelo bar, a sala principal de 25 metros quadrados e a pequena sala de anexo, com 8 metros quadrados.

²⁵ Localizado no edifício central da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, ver anexo III.

²⁶ Visualização deste local no anexo III. Esta informação foi também colocada no evento pela rede social *Facebook*, assim como no perfil da autora. Ver anexo VI.

2.5. A aprovação

Para a autorização desta exposição foi necessário contactar Joana Cunha²⁷ por e-mail, no dia 26 de fevereiro de 2014. Neste e-mail fez-se uma breve descrição do processo de trabalho desenvolvido, com a intenção de o expor no âmbito da investigação do mestrado em Design da Imagem. No mesmo dia foi enviado o comunicado por e-mail a Luís Nunes²⁸. Após a sua resposta, fez-se a apresentação do trabalho prático desenvolvido até ao momento no Serviço de Gestão de Espaços Expositivos e Museológicos na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto. Feita a apresentação dos conteúdos em formato digital, apontou-se um possível período para o evento: 5 de abril a 18 de abril de 2014. Dadas as solicitações a respeito das normas e medidas para o apoio à exposição foi necessário pedir autorização para a ocupação da galeria “Cozinha” e do bar. Durante o contacto com Luís Nunes estipularam-se as datas principais da mostra, das quais surgiram alterações previstas anteriormente:

- Montagem: 5 a 11 de abril de 2014
- Inauguração: 11 de abril de 2014
- Encerramento 18 de abril de 2014

2.6. Planeamento

Durante o mês de março, foi necessário entrar em contacto com várias famílias de modo a conseguir iguarias e bebidas confeccionadas em suas casas. Nove famílias cederam uma série de salgados, doces e bebidas. Todos estes produtos seriam expostos e devidamente identificados pelos respetivos elementos no dia da inauguração. Para a decoração da mesa, usaram-se vários utensílios como pratos, copos, talheres, entre outros.

De seguida procedeu-se à seleção e preparação do material a ser exibido. Imprimiram-se as 76 fotografias, os cinco retratos das famílias, em papel fotográfico mate

²⁷ Joana Cunha faz parte do Serviço de Comunicação e Cooperação da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

²⁸ Luís Nunes pertence ao Serviço de Gestão de Espaços Expositivos e Museológicos na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

numa resolução de 300 *dpi*, em formato 20x30cm. Para clarificar de uma forma explícita o sentido de toda série fotográfica, foi essencial selecionar cinco citações dos elementos de cada família com o fim de as aplicar nas legendas de cada série. Fez-se a impressão das legendas em formato 5x10cm e adquiriu-se cinco placas de madeira com 8x15cm com o objetivo de as sobressair diante da composição final na galeria. Selecionou-se também uma série de excertos de autores como Jean Brillat-Savarin, Francisco Sampaio, António Fernandes e Maria de Lourdes Modesto, de acordo com os assuntos principais de investigação, os quais foram impressos²⁹.

Numa colaboração extraordinária desta exposição, incluiu-se um vídeo de Leonel Meneses, produzido no Mercado do Bolhão³⁰, com o nome de *Laboule*³¹. Sintetizando o enredo deste vídeo com 4'17'', a personagem principal chama-se Paolo Novellino, um músico e vegetariano. A música pertence ao seu álbum *Refúgio*³² com o nome de *Bousowki e Balene*. Trata-se de uma cena realizada ao longo de uma refeição, onde a personagem usa a câmara fotográfica para captar o prato num ato de fascinação e de estranheza em algo que nunca viu. A projeção deste, tem como finalidade a agregação de outro meio de comunicação, o audiovisual. Na continuidade deste processo surgiu a apresentação do áudio de entrevistas³³ de outras seis famílias residentes da cidade do Porto. Foi fundamental a reserva antecipada de duas colunas de som e um leitor de CD aos serviços técnicos da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

Uma vez que esta iniciativa tem, como objetivo conseguir a participação do público na atividade, a ideia foi utilizar uma mesa de discussão sobre o trabalho no interior da galeria. Foi entregue a cada visitante um cartão com a pergunta “*Qual é o teu prato favorito?*”. Depois, ao dar a sua resposta a pessoa tinha que se dirigir a uma parte da galeria, criando assim a sua obra de arte. Os cartões eram colocados uns a seguir aos outros. A mesa de discussão também foi um meio de reunião com o público, de forma a obter opiniões de validação do projeto.

²⁹ Remete-se o leitor para visualizar o anexo IV.

³⁰ Mercado do Bolhão é um dos mercados mais simbólicos da cidade do Porto. É vocacionado principalmente para produtos frescos, sobretudo alimentares.

³¹ Mais informações sobre este vídeo <http://woodencamera.wordpress.com/2013/12/29/laboule-bouzouki-e-balene-2/>.

³² *Refúgio* é um álbum de *Laboule*, do ano 2013. Regra geral é um álbum relaxado, entre canções folclóricas e divagações de guitarra acústica.

³³ Remete-se o leitor para visualizar o anexo I.

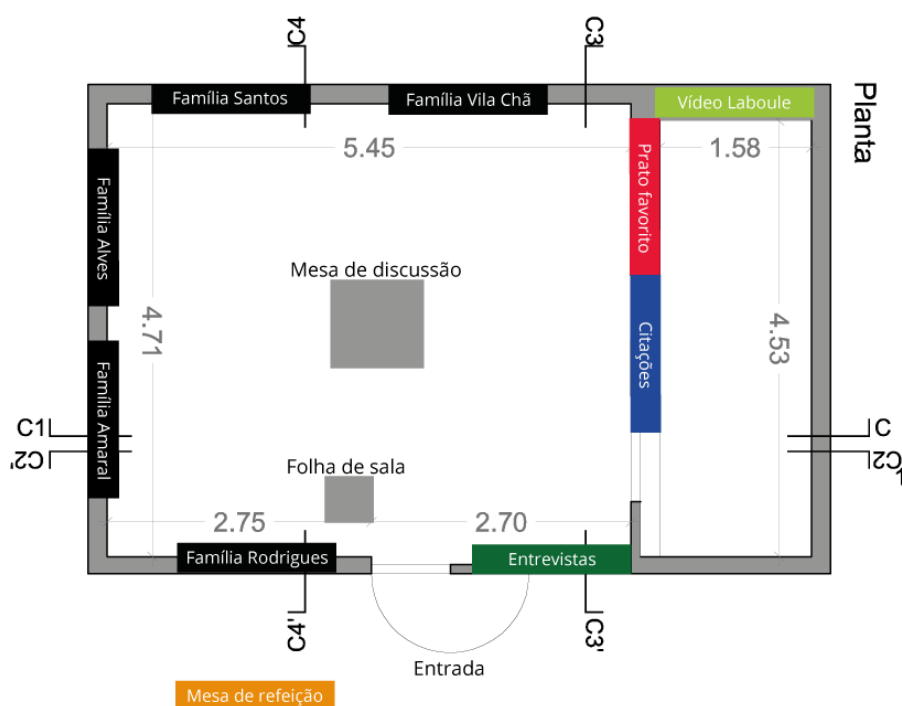


Figura 63 – Esquema de estudo na galeria Cozinha, Tânia Gomes, 2014

Antes da exposição, elaborou-se um esquema de estudo (fig.63) através da planta da Galeria “Cozinha”, facilitando assim no apoio, na ordenação e visualização da disposição de todo o trabalho. O visitante tinha que percorrer três espaços distintos para poder ter acesso ao conjunto total da obra: sala principal e pequena sala de anexo da galeria, e por fim a área da frente da galeria, pertencente ao bar.

O primeiro objeto a colocar na sala principal da galeria foi o da informação da exposição, a folha de sala. De seguida a mesa de discussão no centro da sala, juntamente com os cartões “Qual é o teu prato favorito?” e um caderno para as opiniões da audiência.

As séries fotográficas dos retratos gastronómicos foram realizadas em cinco momentos, portanto, na disposição da sala principal da galeria, optou-se por manter a divisão em cinco partes. Numa tentativa de demonstrar fielmente os momentos durante as cinco refeições, as imagens foram por ordem cronológica na direção dos ponteiros do relógio com intenção de criar uma direção no percurso do visitante. O áudio das entrevistas também foi exposto na sala principal, enquanto que o vídeo *Laboule* foi colocado na sala secundária, projetado numa das paredes.

Como última parte tínhamos a degustação das iguarias e bebidas numa mesa pertencente ao bar da Faculdade, em frente da galeria.

Este esquema, proporcionou criar hipóteses de mostragem da obra geral, a qual à partida pareceu-nos a mais correta.

2.7. Imagem gráfica

A imagem gráfica foi desenvolvida pela autora do presente trabalho. Desde o início foram criados elementos complementares de mostragem, segundo possibilidades económicas limitadas. Pretendíamos que toda a composição fosse essencialmente legível e visualmente envolvente, predominando a mensagem principal do contexto deste evento. A folha de sala, os autocolantes do prato favorito, os cartazes e os convites são os principais elementos constituintes. Explicaremos estes elementos ao longo deste texto³⁴.

A criação da folha de sala teve como objetivo servir de guia para cada participante desta exposição. Decidimos apresentá-la apenas com uma face, citando o tema da exibição *Todos à Mesa*, a ação temporal e uma breve descrição dos conteúdos expostos em todo o espaço. Foram impressas cinquenta cópias deste elemento em papel branco *mate*, sem brilho, de 200g e em formato A4.

Os autocolantes criados funcionam como meio de interação para com o público, permitindo fazer uma recolha de informação, uma estimativa de pratos mais apreciados, usando como mensagem principal, “*Qual é o teu prato favorito?*”. Este elemento visa também recorrer à contagem final dos participantes ao longo de toda a ação. A sua composição é constituída pelo tema *Todos à Mesa*, pela localização, cidade do Porto, pela mensagem principal: “*Boa Tarde! Eu sou...*” e “*Qual é o teu prato favorito?*” e pelas fotografias pertencentes aos retratos das famílias registadas pela autora deste projeto. Foram impressos 80 autocolantes em formato 5cmx10cm.

³⁴ Remete-se o leitor para visualizar o anexo IV e V.

Decidimos criar três cartazes como meio de comunicação visual principal da mostra para com o público. Realizados em formato A3³⁵, a composição dos cartazes é constituída pelo tema *Todos à Mesa*, pelos dados mais importantes da exposição, por três exemplos das fotografias do tema abordado e pelos apoios adquiridos, Mestrado em Design da Imagem e Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto. A respeito das cores principais, introduzimos o branco no texto e o preto como fundo. Após a sua finalização foram impressas duas cópias de cada exemplar em papel mate, sem brilho, de 300 gramas.

Os convites foram criados em formato digital e a sua composição é semelhante ao cartaz. É constituído pelo tema principal, por uma fotografia pertencente ao banco de imagens tiradas com a família Santos, pelos dados principais da exposição e pelos mesmos apoios.

³⁵ A3 tem 420 mm de altura e 297 mm de largura.

2.8. Comunicação



Figura 64 – Evento no Facebook, Todos à Mesa, 2014

Este projeto conteve outra parte de grande importância, servindo de estratégia de comunicação: a criação de um evento no *Facebook* com o nome *#Todosamesa*, cerca de um mês antes da inauguração da mostra. Este evento foi inicialmente apresentado pelo local e pela ação temporal, por algumas imagens do desenvolvimento do projeto e pelos conteúdos principais que seriam colocados no espaço da galeria, de forma a causar interesse e curiosidade ao recetor. Ao longo do desenvolvimento deste evento foram enviados 158 convites a pessoas próximas do emitente, na maior parte residentes da cidade

do Porto. Esta ideia facilitou na integração e na comunicação para com o público, tornando a informação mais rápida e concisa³⁶.

No dia 3 de abril, o convite foi enviado a Joana Cunha via e-mail, com a intenção de este ser reencaminhado para os docentes e discentes da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto. Nesse mesmo dia foi enviado também a todos os participantes deste projeto e a outras pessoas próximas da autora. No dia 4 de abril os cartazes foram afixados com o apoio de Joana Cunha, em várias entradas da instituição: no Edifício Central, no bar, no Pavilhão do Arquiteto Carlos Ramos e no Pavilhão Sul da mesma Faculdade.

2.9. Montagem



Figura 65 – Eduardo Silva, Montagem na galeria Cozinha. Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, Porto, 2014

Numa fase já avançada para a produção desta exposição, dá-se início à etapa mais importante de todo o processo: a montagem das estruturas expositivas, bem como dos

³⁶ Remete-se o leitor para visualizar o anexo VI.

equipamentos necessários. Toda a montagem foi assumida pela responsável da investigação e decorreu entre o dia 5 de abril e as 18h do dia 11 de abril de 2014.

Começámos com a montagem do material da sala principal da galeria. A folha de sala foi exposta no pilar situado na entrada da galeria, juntamente com um lenço típico da região do Minho, oferecido por uma das famílias. As cinco séries fotográficas foram dispostas em *cluster*³⁷, por ordem cronológica e no sentido da direita para a esquerda. Antes da colagem dos conjuntos, fez-se a divisão de cada série e tentou-se recapitular as cinco “históricas”, colocando as imagens numa apresentação de cima para baixo. As legendas foram colocadas na zona lateral de cada um dos conjuntos fotográficos.

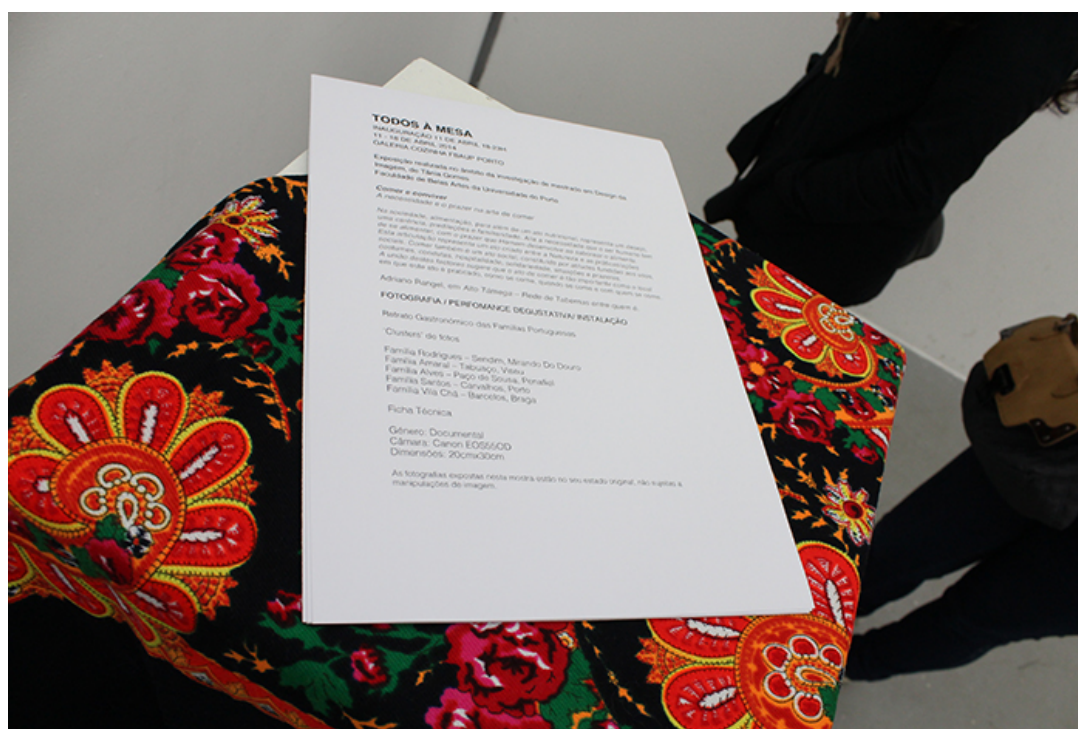


Figura 66 – Eduardo Silva, Folha de sala, galeria Cozinha, Porto, 2014

³⁷ *Cluster* é um termo em inglês, significa grupo, conjunto.



Figura 67 – Eduardo Silva, Cluster da família Santos, galeria Cozinha, Porto, 2014

Como vemos nas imagens anteriores, as séries fotográficas tiveram um resultado semelhante a um conjunto de puzzles. Cada *cluster* compõe uma harmonia cromática conseguida pelas cores dos objetos fotografados e seus ambientes, diferenciando-se uns dos outros.

Esta forma de apresentação, exhibe uma perspetiva única de cinco ocasiões de refeição compartilhadas entre famílias e amigos.

De seguida, foram colocadas as citações que acompanharam os clusters de fotografias e um papel de cenário para a colagem dos cartões na parede mais próxima à sala secundária. Todo este material foi fixado com pasta adesiva pelas suas características e funcionalidades. Os autocolantes do prato favorito e o caderno foram dispostos na mesa central da sala principal.

Depois foi instalado o equipamento de som e vídeo para o áudio das entrevistas e para o vídeo *Laboule*. O projetor, o computador e os cabos de ligação foram postos na sala

secundária da galeria “Cozinha”. Uma das colunas de som foi colocada na sala principal e a outra na sala secundária.



Figura 68 – Diana Lopes, Mesa de refeição, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014



Figura 69 – Diana Lopes, Pormenor 1, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014



Figura 70 – Diana Lopes, Pormenor 2, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

No dia 11 de abril pelas 15h30 montámos a mesa de refeição com o apoio das famílias. Juntámos duas mesas para a disposição dos utensílios e da comida. Colocámos uma toalha de mesa típica da região do Minho e guardanapos de papel estampados com os mesmos motivos da toalha. Distribuámos também os copos, os pratos e os talheres. A tarefa seguinte foi a da colocação dos doces na parte central da mesa e nas extremidades os salgados. Por último, identificámos as iguarias com cartões e dispusemos as bebidas.

CAPÍTULO VI

Análise de Dados e Resultados do Projeto

1. Análise do diário de campo

Após os registos do diário de campo, fez-se a sua análise. Procurou-se averiguar as estruturas das refeições de ambas famílias, bem como compreender as suas conceções e representações. Todo este sistema de relações apresentados no discurso anterior denota a importância do espaço físico em que as refeições ocorrem e da maneira como este determina.

Relativamente aos registos realizados com a família Rodrigues, verifica-se uma certa emoção manifestada pela lembrança do sabor da comida e ao mesmo tempo pela constatação de uma ausência que ficou marcada pela saudade. Palmira Rodrigues, chefe de cozinha da família refere: *“desde pequenina a minha mãe me ensinou a cozinhar, cozinhou com uns potes que ainda os guardo”*. A comida da sua mãe, mistura-se com a memória e sentimentos. Menciona ainda que: *“já não cozinhamos no forno a lenha, o sabor da comida seria totalmente diferente”*. A comida que se confeccionava no forno a lenha, deu lugar a um sentimento nostálgico.

Durante o tempo passado no local, foram registadas cerca de quatro refeições: um pequeno-almoço, um almoço e dois jantares. Todas foram confeccionadas pela mãe da família, Palmira Rodrigues, exceto o almoço, feito pela Maria Adelaide, chefe do restaurante *A Gabriela*. Em relação à estrutura dos jantares, a família Rodrigues pratica com base num horário socialmente determinado, neste caso ocorrem ambos às 21h. A preparação da comida e a prática da refeição são realizadas em duas cozinhas diferentes. No que se refere à constituição do primeiro jantar, a refeição é composta por uma entrada habitual na mesa dos portugueses, o Caldo verde. A sopa, para esta família representa um papel assumido na refeição. O uso do pão, típico da região a que esta se insere, encontra-se fortemente associado ao consumo da sopa. Apostaram, para o prato principal, num assado, Lombos de porco acompanhados com arroz com pinhões e uvas passas e uma Salada de tomate.

As presenças da salada e do arroz são hábitos confirmados através da observação deste jantar e também foram verificadas no segundo jantar. Na última refeição foi comprovada a presença constante de pratos de carne, desta vez, Arroz de pato. Uma vez mais, reparou-se no consumo de iguarias típicas da região, como entrada principal, cerejas brancas e salpicão fumado. Em relação às bebidas que acompanham os dois jantares, destacam-se vinhos e licores produzidos pela própria família. No que se compete ao pequeno-almoço, predominaram a bola mirandesa, a pão, mel, compotas, fruta da época, café, leite e cereais.

Estas vivências remontam também uma extrema importância da prática das refeições em casa. Isto é visível na referência que é dada por um dos elementos da família, Anselmo Rodrigues: *“não vamos muito para restaurantes, e agora no estado que está o país cada vez menos “pensamos”*. Verifica-se então, uma proximidade entre o alimento e a economia. Os fins-de-semana são os dias em que Palmira Rodrigues prepara receitas mais elaboradas.

Passando agora para a observação do diário de campo para com a família Amaral, o filho da família, Vasco Amaral é o eleito habitual na preparação das refeições aos domingos, marcando-as geralmente às 15h. Os locais de preparação da comida e a refeição variam, entre cozinha e pátio. O método de eleição de cozinhar o almoço foi o *“churrasco”*, sobressaindo a escolha de enchidos da região e a picanha para os aperitivos. A presença do pão foi novamente manifestada, porém encontra-se associado ao consumo dos aperitivos e não à entrada da refeição. A salada também foi notada como acompanhamento dos aperitivos. Nas entradas, destacou-se a bola de carne típica da região de Tabuaço. O vinho tinto foi novamente apresentado na escolha para o acompanhamento da refeição. Quanto à sobremesa, o consumo de fruta da época foi uma vez mais evidenciado.

Outro aspeto a salientar, dito pela Maria Amaral, foi a atitude assumida perante o alimento: *“Uma mesa com boa comida não basta. O convívio entre amigos e família faz do momento muito mais rico em alegrias”*. A melhor comida não é o mais importante numa refeição, os momentos de sociabilidade são também necessários.

Observemos agora os instantes descritos com a família Alves. O pão é um alimento fulcral na história desta família. A sua confeção, feita todos os sábados, é considerada um ritual essencial para completar o menu das refeições da família e nas mesas dos clientes do seu restaurante. Impõe-se aqui, um plano de horários exigente e acelerado para o cumprimento das atividades de cada elemento da família. Nesta situação, a família Alves é a primeira a degustar a comida e de seguida é que é servida aos clientes. Os locais de preparação foram a cozinha e a adega, enquanto que as refeições foram realizadas na sala ou nas mesas de pedra, no exterior do restaurante.

Quanto à composição do almoço, a sopa, Papas de serrabulho, foi a eleita para entrada principal. Reparou-se na grande diversidade de aperitivos, à base de enchidos caseiros. A variedade também foi notada nos pratos principais, competindo um prato de carne e um de peixe. A presença do bacalhau foi afirmada na mesa desta família. Pela terceira vez consecutiva, depara-se no vinho tinto como acompanhamento da refeição. Em suma, a apresentação da refeição consiste na variedade e na abundância à mesa.

Em relação à família Vila Chã, a prática das refeições ao domingo tem um forte carácter religioso. A ida à missa, bem como a oração de agradecimento realizada antes da refeição fazem parte da rotina da família. José Vila Chã, pai da família, disse: *“Quero que continue sempre assim, quando alguém faltar à mesa não importa, é assim que ainda se consegue viver, diante da família sempre unida”*. Esta referência dada pelo pai da família, perpassa o valor da refeição em família, ligando simultaneamente o alimento à vida, no sentido social. A comunhão, a partilha e a sociabilidade, reforçam e mantêm a relação entre os elementos da família.

Em relação aos locais da preparação da comida e da refeição, ambos ocorrem na cozinha.

No que se refere à constituição da refeição, confirmou-se uma vez mais a presença da sopa na entrada, Sopa de legumes. No entanto, o pão não esteve associado à sopa mas como acompanhamento do prato principal. O método de preparação do prato principal, Arroz de cabidela, foi fielmente executado. Para esta família o alimento tem a sua função simbólica. A refeição de domingo deu lugar à comemoração de uma festa popular, o *Magusto*, com a presença de castanhas assadas na sobremesa.

Para além deste almoço, também se participou no chá das cinco, um ritual assumido de forma a reforçar as relações entre a família e as visitas.

Por fim, foi apresentada a refeição da família Santos. A prática da refeição surgiu numa situação de avaliação e de aprovação dos pratos. O cumprimento de horários, o requinte na apresentação dos pratos, bem como o modo de servir e a decoração da mesa são de extrema importância. A cozinha foi o sítio de eleição da preparação dos pratos e a sala de jantar é o local de receção dos convidados e da prática do jantar. O modo de preparo, a qualidade dos alimentos e as atitudes à mesa distinguiram-se das observações anteriores. Os comensais tiveram conhecimento do menu apenas no momento em que este foi servido.

O menu do jantar foi à base de pratos de autor, criados pelo filho da família, Vasco Santos, chefe de cozinha e sua amiga Rute Cristóvão, chefe de pastelaria. As entradas, os pratos principais e as sobremesas são conceções que se diferenciam das restantes aqui apresentadas.

2. Análise da recolha das entrevistas

Apresentamos de seguida a análise dos resultados das respostas obtidas nas entrevistas a cinco elementos das famílias mencionadas anteriormente. Pretendemos saber quais os ingredientes e os pratos mais frequentes em cada casa, assim como outros aspetos mais concretos com a apresentação e decoração das mesas de refeição.

No que diz respeito ao papel dos elementos das famílias nas atividades ligadas à culinária, a esposa assume o lugar primordial. A mulher é a principal responsável pela preparação das refeições da cozinha assim como o ato de pôr a mesa. Constatámos que nas sociedades humanas, a culinária faz parte do papel da mulher cujo estatuto se liga à função de preparar os alimentos e de os servir (Goody, Jack, 1998).

A respeito dos ingredientes com maior presença nas cozinhas das famílias os resultados foram semelhantes, dando importância aos condimentos como piri-piri, azeite, sal, alho e cebola.

As famílias Rodrigues, Amaral, Alves e Vila Chã interpretam uma cozinha popular, confeccionando pratos típicos portugueses, com os produtos endógenos nacionais, respeitando as técnicas de preparação comuns. Em relação à família Santos, esta explora uma linguagem culinária *gourmet*, dando valor à sofisticação, resultando num refinamento estético na apresentação dos pratos.

O ato de pôr a mesa resume-se ao essencial, exceto na família Santos. Em geral as famílias usam utensílios habituais e estritamente necessários.

No ambiente íntimo e familiar, a conversa tem um papel imprescindível, proporcionando momentos de partilha, de diálogo e de prazer. Como refere Kelsey Berry:

“(...) a hora da refeição não é apenas um momento para a família se sentarem juntos; é um momento para a família comunicar uns com os outros. A hora da refeição pode ser uma grande oportunidade para saber mais sobre os dias de cada membro familiar (...). Se a rotina de refeição não ocorrer, essas trocas podem ser perdidas”. (Berry, Kelsey, 2012, p.3)

Nestas famílias, verificou-se que a comunicação à mesa é tão importante como o ato de comer.

De acordo com as respostas à cerca das alturas em que a refeição estabelece maior relevância, as festividades de cariz religioso como o Natal e a Páscoa são os hábitos mais enraizados.

“A comensalidade promove uma forte e expressiva convivialidade em circunstâncias particulares. Exerce uma função por ocasião das grandes festas de cariz familiar, como seja o Natal. Rodeia ainda alguns importantes atos, desde a celebração de contratos a ocorrência de eventos agradáveis. Todos estes acontecimentos convidam à convivialidade na partilha da mesa”. (Fernandes, António, 1997, p.17)

3. Análise da recolha das entrevistas na cidade do Porto

Pela análise das entrevistas com as primeiras famílias, o fim-de-semana, e mais propriamente o domingo, é visto como um dia com maior número de elementos nas habitações, dando assim lugar a uma maior dedicação à preparação de pratos. Com este facto, passou-se para um estudo mais concreto, apresentando um novo guião de perguntas relacionadas com fatores de escolha das refeições aos domingos e com o gosto pelos pratos que consideram favoritos. A pesquisa foi direcionada para uma área mais restrita do Norte de Portugal, a cidade do Porto. Foram entrevistadas três famílias do Porto, duas de Chaves e uma de Barcelos.

Nas respostas à primeira questão “*como são as refeições aos domingos?*”, verificou-se uma vez mais, a predominância de pratos mais elaborados aos domingos. Em relação à escolha da companhia para as refeições, a maioria optou pela família. Constatámos que estes convívios incluem apenas os parentes mais próximos, como os pais e os irmãos. Apercebemo-nos de uma envolvimento de emoções sobre aspetos ligados à comida caseira feita pela mãe.

Quanto à questão “*o que almoças nesse dia?*”, as famílias responderam que a preparação das refeições é mais à base de assados no forno. Regra geral, a tradição de reunião ou convívio em família não acontece todos os domingos, mas em compensação reúnem-se nas épocas festivas, como por exemplo no Natal e na Páscoa.

Novamente, percebe-se a mãe nas preparações das refeições aos domingos, por vezes com o auxílio dos outros elementos do agregado familiar. Contudo, foi notado que os filhos também preparam refeições neste dia, mas em geral optam por pratos mais simples. Quanto aos pratos preferidos, domina um prato típico da região do Minho, Arroz de cabidela. Nas respostas sobre o que menos gostam de comer, destaca-se o peixe.

4. Memória descritiva da exposição *Todos à Mesa*

Para a criação da exposição foi feita uma pesquisa teórica de instalações e de performances ligadas aos conceitos da comida e do ato de comer. Foram assumidos como referência e inspiração os artistas Alison Knowles, Martin Parr, Daniel Spoerri e Rirkrit Tiravanija.

Inicialmente foi feito um esquema a partir da planta da galeria “Cozinha”, de forma a encontrar um fio condutor adequado ao trabalho em execução.

Para memória futura foi essencial a captação de imagem³⁸ da ação temporal, a gravação de todo o momento e a realização de uma entrevista sobre o sucedido.



Figura 71 – Eduardo Silva, Observação do cluster do retrato da família Rodrigues, galeria Cozinha, Porto, 2014

³⁸ Dossier das fotos em anexo VII.

A inauguração da exposição teve início conforme o anunciado, 11 de abril, sexta-feira pelas 18h00. Neste dia teve a presença de 76 pessoas. Na opinião dos visitantes, a apreciação do trabalho foi bastante plausível.

Apesar da mostra estar dividida em dois espaços, isto é, bar e galeria, tentou-se criar uma dinâmica na disposição das obras, que de alguma forma fossem introduzindo o visitante no jogo de linguagem. O visitante teve, como primeira interferência visual, a mesa de refeição, chamando a sua atenção pela presença da comida e na aproximação desta permitia o fácil acesso à única entrada da galeria. Assim, o visitante tinha a opção de contornar a sala principal, depois a sala secundária e no fim regressar ao bar para a refeição. Pode-se ver a partir das imagens aqui apresentadas a organização dos objetos, assim como os acontecimentos passados durante a ação. A presença constante da responsável foi essencial para a troca de impressões e esclarecimento do trabalho exposto.



Figura 72 – Eduardo Silva, Colagem do cartão, Qual é o teu prato favorito?, galeria Cozinha, Porto, 2014

Regra geral, os visitantes percorreram instintivamente os espaços sem nenhuma dificuldade. Ao entrar pela galeria, a maioria dos visitantes começavam pela leitura da folha de sala e dirigiam-se até à mesa central. Registaram o prato favorito num dos cartões e depois colaram-no no papel de cenário (fig.72).



Figura 73 – Eduardo Silva, Observação dos pormenores das fotografias, galeria Cozinha, Porto, 2014



Figura 74 – Vítor Leite, Observação dos cartões, Galeria Cozinha, Porto, 2014

Depois, passavam para a leitura das citações que acompanharam os *clusters* de fotografias e dirigiam-se até aos conjuntos fotográficos dando especial atenção aos seus pormenores assim como às respetivas citações dos intervenientes (legendas). Um menor número assistiu ao vídeo *Laboule*, talvez pelo facto de se encontrar numa parte mais restrita da galeria. No entanto, a ideia de sincronização e amplificação do áudio das entrevistas com a música do vídeo *Laboule*, foi um resultado plausível na coerência do espaço expositivo, permitindo uma unificação total da obra.



Figura 75 – Vítor Leite, Performance degustativa, bar da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, 2014

Passadas duas horas, foram dadas as boas vindas a todos os visitantes e como desfecho da mostra deu-se o início à refeição. Na Figura 75, é representada a performance criada pelo público. O contacto com o alimento é visível entre os visitantes.

No começo da atividade sentiu-se um ligeiro retraimento entre os participantes. Devido à situação, a autora tomou iniciativa, começando por fatiar e compartilhar a comida. Aos poucos o ambiente tornou-se numa azáfama total. Abriram-se as garrafas, encheram-se os copos e juntos saudaram o momento. Graças à envolvimento da comida o espaço transformou-se num centro de ação, num lugar rico de conversas e de entusiasmo.

A situação foi deixada ao critério do público, ou seja, o trabalho foi especialmente de interação. Assim, o alimento foi um meio de proximidade social e comunicacional. A comida sobranete foi distribuída aos últimos resistentes. Algumas pessoas levaram garrafas, pratos e fotografias para recordação. Terminada a refeição, pelas 22h00, foi desmontada a mesa e todo o equipamento de som, deixando ficar a restante estrutura para os restantes dias de abertura.

Nos quatro dias seguintes, a galeria permaneceu aberta ao público contando com um número total de vinte visitantes. No último dia da exposição fez-se a desmontagem total da restante obra.

Por fim, foram enviados os agradecimentos a todos os convidados que estiveram presentes assim como aos que apoiaram esta iniciativa.

5. Validação do Projeto

5.1. Resultados de apresentação ao público

Realizámos uma recolha final dos resultados da exposição e consequentes análises.

Relativamente à atividade dos cartões “*Qual é o teu prato favorito?*”, participaram 60 pessoas. Entre os resultados, 64% dos visitantes optaram por escolhas diversificadas e generalizadas. Surgiram respostas tais como: “*quase todos*”, “*todos menos de peixe*”, “*feijoada à transmontana*”, “*tudo que tenha massa ou assados*”, “*salmão assado na pedra*”, entre outros.³⁹

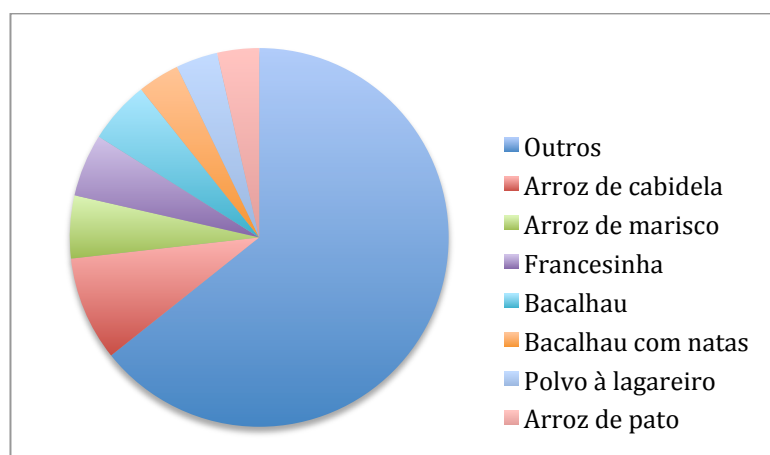


Tabela 1 – Análise dos pratos favoritos do público, Tânia Gomes (2014)

³⁹ Remete-se o leitor para visualizar o anexo VII.

Cerca de 8%, ou seja, cinco pessoas optam pelo mesmo prato, Arroz de cabidela; 5%, isto é, três pessoas optam pelo prato Arroz de marisco. Outros 5%, três pessoas, preferem a Francesinha e o mesmo resultado verifica-se no Bacalhau. Quanto aos pratos Bacalhau com natas, Polvo à lagareiro e Arroz de pato, repetem-se duas vezes, 3%.

Após a análise destes resultados elaborados pelo público, chegou-se às seguintes considerações: O prato mais repetido foi o tradicional Arroz de cabidela. A maioria das pessoas tem um gosto diversificado.

No que diz respeito aos resultados da realização da performance, 58% da comida apresentada à mesa são à base de aperitivos, tais como: broa, bola de carne, pastéis de chaves, rissóis de carne, entre outros. Os 20% correspondem às sobremesas, a maioria são bolos de chocolate. Por fim, 16% escolheram vinhos. Toda a comida e bebida foi oferecida por nove famílias residentes no Norte de Portugal.

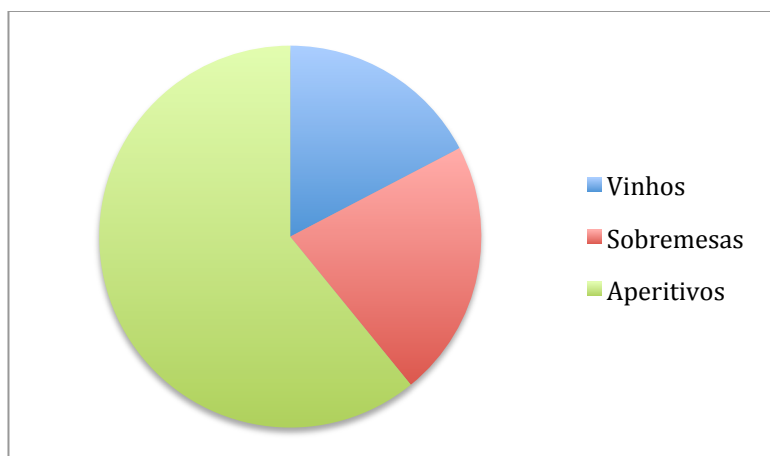


Tabela 2 – Análise da quantidade de comida oferecida pelas famílias, Tânia Gomes (2014)

Assim, verificou-se que os aperitivos foram os eleitos para a apresentação da refeição.

Na Tabela 3, é visível o menu apresentado na mostra final.

<p>Família Rodrigues, Miranda do Douro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licor de Frutos Silvestres - Vinho Tinto <p>Família Amaral, Tabuaço</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bola de Carne - Trufas de Chocolate <p>Família Alves, Penafiel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Broa - Salpicão - Presunto <p>Família Vila Chã, Barcelos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Folhados de Salsicha - Folhados de Delícias do Mar <p>Família Santos, Vila Nova de Gaia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brioche 	<p>Família Gomes, Barcelos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moelas - Rojões - Rissóis de Carne - Bolinhos de Bacalhau - Filhoses de Abóbora - Bolo de Nutella com Maltesers - Bolo Mármore - Bolo de Ananás <p>Família Ceriz, Chaves</p> <ul style="list-style-type: none"> - Folar - Pastéis de Chaves - Jeropiga <p>Família Teixeira, Felgueiras</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vinho Verde - Tarte de Nata <p>Família Cerqueira, Ponte da Barca</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vinho Verde
--	---

Tabela 3 – Menu oferecido pelas famílias, Tânia Gomes (2014)

De seguida, fez-se a recolha das respostas de uma entrevista realizada a outros testemunhos, com a seguinte pergunta: gostaram da exposição?

Obtivemos oito respostas positivas:

“A comida está ótima mais uma vez. Foi um convívio à mesa espetacular. Gostei da tua exposição, da comida”.

“Foi excelente. Enchi bem a barriga”.

“A exposição está muito bonita. Excelente trabalho da Tânia”.

“Gostámos muito”.

“Já acabei de comer, portanto gostei da comida”.

“Muito bom”.

“Gostei sim”.

“Gostei dos bolinhos de bacalhau e também dos bolos”.

Por fim, fez-se a recolha das opiniões (fig.76) mencionadas no caderno exposto durante a ação temporal da exposição. Obtivemos oito opiniões, todas positivas. O público revelou gostar da exposição e dos conceitos transmitidos.

Ideia Inovadora ☺ que demonstra a boa
mesa que temos por todo o nosso país,
assim como as tradições familiares que
não se perderam ao longo dos anos.
GOOD WORK! ☺ Diana*

uma pena que em tempos atuais
tenhamos sempre a correr, por isso
não nos permitimos tanto aos
prazeres da mesa, que para mim
é sobretudo um momento de amor
principalmente quando cozinhamos
para quem amamos, família, amigos..
uma maneira, de nos relacionarmos
com outras pessoas, pois por isso
fiz hoje, Parabéns pela iniciativa.
Lorey Dias (Cica)

Parabéns fico muito feliz por
descobrir que não sou a única
apaixonada pelas relações
que unem arte e comida!
Força!
14/04/2014

Figura 76 – Resultado das opiniões da exposição *Todos à Mesa*, 2014

Considerações Finais

Considera-se que a realização da presente investigação e projeto de mestrado foi satisfatória, tanto a nível pessoal como profissional. O contacto direto com a vertente temática, possibilitou conhecer de perto a sua complexidade. O trabalho propôs-se, desde o princípio, a incluir em si um compromisso de expansão do conhecimento do tema a explorar. Ao longo da investigação e progresso do nosso projeto foram feitas alterações que resultaram no aumento progressivo do conhecimento apreendido e adquirido.

Assim, como resultado final o modelo desta dissertação tornou-se teórico-prático, em que a teoria exerceu um papel adjacente às experiências práticas.

O estudo apresentado resultou de uma pesquisa sobre aspetos ligados à comida e ao ato de comer, centrando-se nas práticas e representações de retratos de refeição elaborados com famílias do Norte de Portugal. Foi possível entrelaçar uma progressão de experiência identitária de famílias residentes em vários locais.

Para a análise dos retratos gastronómicos foi necessário o recurso ao método etnográfico. A observação participante permitiu uma melhor captura e estudo dos excertos da cultura aqui retratada.

A análise e discussão dos registos fotográficos, entrevistas e diário de campo suscitaram várias interpretações, nomeadamente as ações pelas famílias ligadas à culinária e à cozinha portuguesa. A coleta de informações possibilitou materializar os lugares, revisando e descobrindo a realidade quotidiana na imagem. O papel que a fotografia ocupa neste projeto foi principalmente consciencializar e confrontar o observador pela contemplação de experiências ligadas às refeições em família e às relações com o alimento.

Comparativamente, as famílias retratadas apresentaram diferenciações de atitudes e de comportamentos alimentares, relacionados com a sua identidade, em que o labor exercido e a disponibilidade dos alimentos expressam-se de acordo com o espaço em que cada uma se situa. Constatou-se que as atitudes e formas de estar e viver com o alimento, dependem dos conteúdos e características que se cruzam em cada espaço físico onde as famílias se encontram.

Os discursos confirmam a presença de um conjunto de informação sensorial, o sentido do gosto. Considera-se evidente a constante presença do gosto, que se evoca na opção por determinados alimentos, práticas gastronómicas, formas como estruturam as refeições e as confeccionam. Pela conceção do gosto, justificam-se opções por uma sopa com características diferentes, pratos de carne e de peixe assados no forno ou na brasa.

A assimilação do gosto não está ligado apenas às sensações, isto é, o sabor, o cheiro, o som, o aspeto visual, mas associa vivências afetivas e culturais (Coff, Christian, 2006, p.5). As diferenças culturais estão visíveis naquilo em que se escolhe como preferência, mas também no que não se escolhe, ou seja, através da dimensão afetiva, simbólica e social.

Perante estes rituais à mesa, cada família define o que come, como se come, quando e com quem se come, resultando num conjunto de circunstâncias socioculturais. Tal como Bourdieu refere à cerca de bens culturais e produção dos gostos, *“o gosto é o princípio de tudo o que se tem, pessoas e coisas, e de tudo o que se é para os outros, daquilo que serve de base para se classificar a si mesmo e pelo qual é classificado”* (Bourdieu, Pierre, 2006, p. 56). Bourdieu considera que o gosto e as práticas de cultura de cada um de nós são resultados de um conjunto de condições específicas de sociabilização.

É a partir das experiências de vida dos grupos e dos indivíduos que se pode apreender a composição do gosto, e este resulta num processo meramente educativo.

Em geral, destaca-se uma semelhança em relação às atitudes no ato de comer, evidenciadas pelo uso dos mesmos utensílios às refeições: faca, garfo e colher. Este aspeto surge também na forma de pôr a mesa, dominando a simplicidade. Apenas assistiu-se a um caso dissemelhante, dando atenção total para uma decoração requintada e exigente.

No papel desempenhado pelos elementos da família, chegou-se ao critério que tanto a mulher/mãe como o homem/filho assumem lugares primordiais nas atividades. Apesar da presença clara do papel da mulher ciente nos dados, o filho/filha aparece aqui também como líder em certas ocasiões.

O apego à cultura alimentar portuguesa é manifestada por uma supremacia orientada às escolhas de entradas, aperitivos, pratos principais e sobremesas e pela opção por determinados alimentos produzidos nos próprios locais.

Salientam-se opções como o pão, a sopa, os pratos de carne e de peixe, tais como o Arroz de pato, o Arroz de cabidela, Bacalhau de várias formas, entre outros.

Na relação com o alimento, verifica-se que é um elemento de elevada importância nos processos de sociabilidade, expressados em momentos de convívio, partilha e comunhão. A confeção de pratos mais elaborados é, principalmente praticados aos fins-de-semana, em especial aos domingos, devido a uma maior gestão de tempo. A variedade, a abundância e o cerimonial à mesa, reparado nas refeições com as cinco famílias, são elementos de diferenciação social.

Assim, o alimento é visto como forma de distinguir comemorações, épocas festivas ou especiais, e na disponibilização de tempo na preparação de pratos mais elaborados. Para sintetizar os resultados, criou-se um diagrama de conceitos:

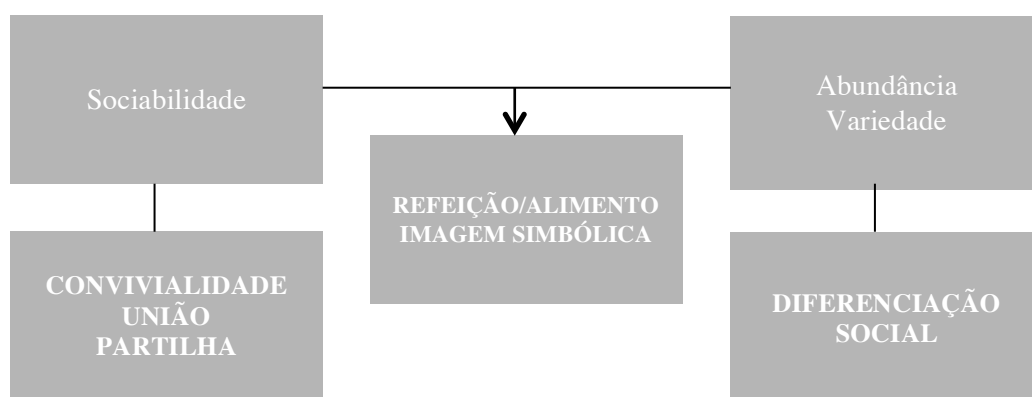


Tabela 4 – Relação da refeição/alimento e a sua imagem simbólica, Tânia Gomes (2014)

As principais posições de investigação visaram a construção do material teórico a partir dos conceitos chave escolhidos e no estudo dos retratos gastronómicos em contexto familiar. O resultado seguiu-se na produção e análise colaborativa de uma exposição, ao alcance de outros públicos, dando lugar à validação do projeto. Estas fases permitiram responder à questão de investigação: *Como é que a criação de retratos gastronómicos, em contexto familiar, potencia o entendimento das relações entre a comida, comunicação, cultura e identidade portuguesa?*

As relações sociais são desenvolvidas através das práticas, a diversidade cultural é estabelecida, a hospitalidade é revelada, a lembrança reconstrói a memória, e a gastronomia acaba por representar um completo acontecimento social. A comida, seja qual for, é dos únicos elementos que consegue quebrar barreiras sociais e culturais. De acordo com Adriano Rangel:

“Na sociedade, alimentação, para além de um ato nutricional, representa um desejo, uma carência, predileções e familiaridade. Alia a necessidade que o ser humano tem de se alimentar, com o prazer que o Homem desenvolve ao saborear o alimento. Esta articulação representa um elo criado entre a Natureza e as práticas/ações sociais. Comer também é um ato social, constituído por atitudes fundidas aos usos, costumes, condutas, hospitalidade, solidariedade, situações e prazeres. A união destes fatores sugere que o ato de comer é tão importante como o local em que este ato é praticado, como se come, quando se come e com quem se come”. (Rangel, Adriano, 2009, p.22)

A nossa investigação partiu da crítica literária sobre a compreensão dos seguintes contextos: comida, gastronomia, práticas e rituais à mesa, fotografia, instalação e arte da performance. O nosso grande obstáculo foi compreender o papel da representação da comida no campo da fotografia, instalação e arte da performance e de que forma pode contribuir para a inserção do público. Após o estudo, e sequente prática, foi-nos possível perceber a cognição do público, permitindo-nos então perceber e analisar a exposição tendo como tema *Todos à Mesa*, na Galeria “Cozinha”, na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

A criação da refeição deu ao público um conhecimento de várias iguarias e bebidas confeccionadas na região do norte do país. Sem a colaboração das famílias não seria possível que a prática desta dissertação se concretizasse. Com esta experiência, foi-nos possível tomar ainda mais consciência da importância das relações com a comida e do seu patriotismo na história, cultura, sociedade e tradição. A validação do projeto *Todos à Mesa*, teve lugar na exposição, em que todas as críticas e elogios foram tomadas em conta para finalização dos resultados. Descobrir e explorar as envolvências do alimento, vividas entre a observadora e as famílias foi um desafio constante desde o início. Relacioná-las,

experienciá-las e trazê-las até ao nosso contexto de investigação foi uma forma de acreditar que podemos encontrar no design da imagem soluções e recriações da realidade. Como nos diz Paola Antonelli:

“(...) um ressurgimento da cozinha regional e nacional fez com que o público apreciasse a autenticidade local e a procure como uma forma de adquirir conhecimento e experimentar o mundo. Os alimentos básicos, as unidades fundamentais da composição em cozinhas regionais, são deliciosos exemplos de um ótimo design”. (Antonelli, Paola, 2003, p.9)

Recomendações para Futuras Investigações

O projeto *Todos à Mesa* representa o culminar deste processo de trabalho. A inicial ideia da concretização dos retratos gastronómicos com várias famílias do Norte de Portugal, serviu assim para a estratégia de observação de um espaço artístico e interativo.

Este projeto assume um papel preponderante no entendimento das relações da comida para com a comunidade, uma vez que se determina como um meio físico de conexão entre as pessoas.

Neste sentido, considera-se que o projeto *Todos à Mesa* teve como bases a gastronomia tradicional inserida em lares familiares, as especialidades singulares na região e o surgimento de uma nova forma de gestão e promoção de iguarias tradicionais portuguesas.

Através do acolhimento e hospitalidade caraterísticos do povo desta região, conseguiu-se desfrutar não só de uma ótima refeição como de momentos de especial convivência.

Referências Bibliográficas

Bibliografia consultada

BALDESSARI, John (2004) – Yours in Food, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

BARTHES, Roland (1980) – A Câmara Clara. Lisboa: Edições 70.

BAURET, Gabriel (2013) – A Fotografia, História – Estilos e Tendências – Aplicações. Lisboa: Edições 70, LDA.

BERGER, John (1972) – Modos de Ver. Lisboa: Edições 70.

BOURRIAUD, Nicolas (2008) – Estética Relacional, Tradução de Cecília Beceyro e Sérgio Delgado. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.

BRAGA, Isabel Drumond (2006) – Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Disponível em *Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Vol.1.

FABRICA (2003) – 2398 gr. A book about food. Itália: Electa. A Project by Fabrica.

GOODY, Jack (1998) – Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa, Oeiras: Celta Editora.

HARTUNG, Elisabeth (2011) – En El Punto de Mira: Daniel Spoerri Y El Eat Art. Publicado em: El Arte del Comer. De La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià. Barcelona: Obra Social de CatalunyaCaixa.

HARTUNG, Elisabeth (2011) – Artistas Como Cocineros Y Anfitriones. Publicado em: El Arte del Comer. De La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià. Barcelona: Obra Social de CatalunyaCaixa.

HARTUNG, Elisabeth (2011) – La Comida Y El Arte En Un Presente Global. Publicado em: El Arte del Comer. De La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià. Barcelona: Obra Social de CatalunyaCaixa.

JOLY, Martine (2007) – Introdução à Análise da Imagem. Lisboa: Edições 70.

LARANJEIRA, Inês (2008) – Mais Olhos Que Barriga. O Design como Fator de Potencialização da Projeção da Gastronomia Portuguesa, Porto: Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

MARQUES, A. R. de Oliveira (2010) – A Sociedade Medieval Portuguesa: Aspetos da Vida Quotidiana. Lisboa: A Espera dos Livros.

NOBRE, Paula (2013) – Lugares Comuns: a Fotografia como lugar de afectos, Lisboa: Faculdade de Belas Artes da Universidade de Lisboa.

OLLEBOMA, António (1994) – Culinária Portuguesa. Lisboa: Assírio & Alvim.

QUEIRÓS, EÇA (2008) – Obras de Eça de Queiroz. Os Maias. Lisboa: Editora Livros do Brasil.

QUITÉRIO, José (1992) – Histórias e curiosidades gastronómicas. Lisboa: Assírio & Alvim.

RANGEL, Adriano (2009) – Alto Tâmega – Rede de Tabernas entre quem é. Chaves: AD RAT – Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, D. L.

REPLINGER, Mercedes (2011) – Epílogo: La Naturaleza Muerta Desbordada. Publicado em: El Arte del Comer. De La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià. Barcelona: Obra Social de CatalunyaCaixa.

RANGEL, Adriano (2009) – A Imagem Documental na Construção de uma Memória Cultural Futura. Porto: Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.

RITCHIE, I.A. Carson (1995) – Comida e Civilização: de como a História foi influenciada pelos gostos humanos. Tradução por José Labaredas. Lisboa: Assírio & Alvim.

ROSE, Gillian (2001) – Visual Methodologies: An Introduction to the Interpretation of Visual Materials. Londres: Sage Publications.

Roteiro Gastronómico do Porto – À moda do Porto. Edição: Fólio Edições e Comunicação Social Lda.

SAMPAIO, Albino (1994) – Prólogo: Do Autor da Cozinha Portuguesa e da Sociedade dos Gastrónomos. Culinária Portuguesa. Lisboa: Assírio & Alvim.

SPOERRI, Daniel (1991) – Text of menu of the “*eaten by...*” - restaurant. Daniel Spoerri: Coincidence as Master. Bielefeld: Keber Verlag.

TAVARES, Gonçalo (2013) – Atlas Do Corpo e Da Imaginação: Teoria, Fragmentos e Imagens. Alfragide: Editorial Caminho.

VALAGÃO, M. Maria (1987) – Consumo e hábitos alimentares de um grupo de famílias rurais no Alto Douro, Caderno nº 9, Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Agrária, DEESA.

WIELAND, Schmied (1991) – Daniel Spoerri: Coincidence as Master. Bielefeld: Keber Verlag.

Webgrafia

Aiga - An Ethnography - Primer – Acesso em 25 de setembro de 2013.

Disponível em: <<http://www.aiga.org/ethnography-primer/>>

AIKAWA, Miho (2014) – Dinner in NY. Acesso em 4 de julho de 2014. Disponível em:

<<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

Alison Knowles Make a Salad – Acesso em 9 de dezembro de 2014. Disponível em:

<<http://art.thehighline.org/project/alisonknowles/>>

BARTHES, Roland (2013) – Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. Inserido em *Food and Culture: A Reader, 3^a ed.* Nova Iorque, Routledge. Acesso em 1 de dezembro de 2013.

Disponível em: <http://inbetweenthings.org/pdf/barthes_psychology_of_food.pdf>

BERRY, Kelsey A. (2012) – Family Dinner Time: Assessing the Effectiveness of a “Meal Wheel” to Promote Conversation. Thesis School Southern Illinois University Carbondale. Acesso em 10 de novembro de 2014. Disponível em:

<http://media.proquest.com/media/pq/classic/doc/2712667401/fmt/ai/rep/NPDF?_s=vQMOPboJB7uN6HgTj6HUiaa1LKg%3D>

BICKMAN, Leonard (1998) – Applied Social Research Methods. Londres: Editora Sage Publications. Acesso em 1 de dezembro de 2013. Disponível em:

<https://fasstasticmethodologygroup.files.wordpress.com/2009/09/bickman_rog1998research.pdf>

BISHOP, Claire (2005) – But is it installation art? Acesso em 10 de janeiro de 2015.
Disponível em: <<http://www.tate.org.uk/context-comment/articles/it-installation-art>>

BOGDAN, Robert; TAYLOR, Steven (1975) – Introduction to Qualitative Research Method: A Phenomenological Approach to the Social Sciences. New York: J. Wiley & Sons. Acesso em 20 de outubro de 2013. Disponível em:
<http://tucnak.fsv.cuni.cz/~hajek/Metodologie/texty_seminar/Qualitative%20Research%20Method.doc>

BOGDAN, Robert, BIKLEN, Sari (1994) – Investigação qualitativa em educação, Porto: Porto Editora. Acesso em 3 de fevereiro de 2014. Disponível em:
<http://www.todosnos.unicamp.br:8080/lab/acervo/capitulos/BOGDAN%20R_%20BIKLEN.S.%20Investigacao%20Qualitativa%20em%20Educacao.rtf>

BOON, Tanja (2014) – John Baltessari – Scene. Acesso em 8 de fevereiro de 2015.
Disponível em: <<http://www.galeriegreteameert.com/files/PressRelease3.pdf>>

BOURDIEU, Pierre (2006) – A Distinção crítica social do julgamento. Brasil: Zouk. Acesso em 12 de agosto de 2014.
Disponível em: <<http://marcoareliosc.com.br/distincao-boudieu.pdf>>

BRIGGS, Fionna (2014) – Birds eye commissions new exhibition from photographer Martin Parr to reveal how Brits eat today. Acesso em 10 de fevereiro de 2015. Disponível em: <<http://www.retailtimes.co.uk/birds-eye-commissions-new-exhibition-photographer-martin-parr-reveal-brits-eat-today/>>

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme (2009) – The Physiology of Taste. Nova Iorque: Alfred A. Knopf. Acesso em 11 de novembro de 2013. Disponível em:
<<https://books.google.pt/books?id=GYnZqBjBDHoC&printsec=frontcover&dq=Savarin-Brillat,+Jean>>

CABANNE, Pierre (1972) – Conversaciones con Marcel Duchamp. Editorial Anagrama, Barcelona. Acesso em 12 de janeiro de 2015.

Disponível em: <http://www.merzbach.de/UNICACH/Antologia/textos/4.1.5._Cabanne_-_Conversaciones_con_Marcel_Duchamp.pdf>.

CÂMARA, Fortunado (2014) – A crítica gastronómica. Jornal *Público*. Acesso em 11 de novembro de 2014. Disponível em: <http://fugas.publico.pt/RestaurantesEBares/340155_a-critica-gastronomica>

CARNEIRO, Henrique (2003) – Comida e Sociedade. Uma história da alimentação, Rio de Janeiro: Editora Campus Ltda. Acesso em 9 de fevereiro de 2013. Disponível em: <<https://books.google.pt/books?id=PIgHWxCJwRoC&printsec=frontcover&dq=henrique+carneiro>>

CHEVRIER, Jean-François (2007) - Patrick Faigenbaum. Roman Portraits. (1988) Chicago: The Art Institute of Chicago. Acesso em 1 de dezembro de 2013. Disponível em: <http://www.artic.edu/sites/default/files/libraries/pubs/1989/AIC1989Faigenbaum_com.pdf>

CLINTBERG, Mark (2011) – The Story of FOOD. CCA Collection Research Grant Recipient. Mark Clintberg. Acesso em 17 de janeiro de 2015. Disponível em: <http://www.cca.qc.ca/pdf/features/1838_en_print.pdf>

COFF, Christian (2006) – The Taste For Ethics: An Ethic of Food Consumption. Estados Unidos de América: Springer Science+Business Media, Inc. Acesso em 2 de janeiro de 2014. Disponível em: <<http://chrcoff.dk/Publikationer/The%20Taste%20for%20Ethics/Chapterone.pdf>>

Comer o Mundo (2013) – Acesso em 25 de outubro de 2013.

Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=qBR5qk7pWGc>>

COUTO, Cristiana (2007) – Arte de Cozinha: Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil, séculos XVII-XIX. Brasil: Senac São Paulo. Acesso em 15 de outubro de 2014.

Disponível em:

<<https://books.google.pt/books?id=MthbLxcILhAC&pg=PA20&dq=COUTO,+Cristiana+%282007%29+%E2%80%93+Arte+de+Cozinha>>

CROSSMAN, Ashley – Types Of Sampling Designs. Acesso em 2 de dezembro de 2013.

Disponível em:<<http://sociology.about.com/od/Research/a/sampling-designs.htm>>

DAVIS, Flora (1979) – A comunicação não-verbal. São Paulo: Summus. Acesso em: 6 de junho de 2014. Disponível em:

<<https://books.google.pt/books?id=IRSJ2szZfzUC&pg=PA2&dq=DAVIS,+Flora>>

DENZIN, Norman. LINCOLN, Yvonna (2006) – O Planejamento da Pesquisa Qualitativa – Teorias e Abordagens, 2º Edição, Tradução de Sandra Netz, Porto Alegre: Artemed. Acesso em 12 de outubro de 2013. Disponível em:

<http://professor.ucg.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/4263/material/DenzinLincoln_2006_1-7.pdf>

Dieta Mediterrânica (2014) – Acesso em 15 de novembro de 2014. Disponível em:

<http://www.cothn.pt/files/1305_dieta%20medi_5385974b71431.pdf>

DORIA, Alberto (2009) – Culinária Materialista, São Paulo: Senac. Acesso em 12 de julho de 2014. Disponível em:

<<https://books.google.pt/books?id=my54eSKgF8EC&printsec=frontcover&dq=culin%C3%A1ria+materialista>>

DOUGLAS, Mary (2001) – Capítulo 18, Deciphering a meal. Publicado em: *Implicit Meanings*, Londres: Routledge. 2ª Edição. Acesso em 15 de maio de 2014. Disponível

em:<<https://books.google.pt/books?id=TJCEAgAAQBAJ&pg=PT458&dq=Douglas,+Mary+Implicit+Meanings>>

DOUGLAS, Mary (1972) – Deciphering a Meal, publicado no artigo Myth, Symbol, and Culture. Daedalus, Estados Unidos da América: Journal of the American Academy of Arts and Sciences. Acesso em 12 de maio de 2014.

Disponível em: <<http://xroads.virginia.edu/~DRBR2/douglas.pdf>>

Families Meal Remain Sacred in Face of Splintered American Lifestyle – Acesso em 29 de outubro de 2013. Disponível em: <<http://www.wired.com/2013/05/douglas-adesko/>>

FERNANDES, António Teixeira (1997) – A Ritualização da Comensalidade, Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto. Acesso em 17 de maio de 2014. Disponível em: <<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>>

FIELDHOUSE, Paul (2007, 2008) – Eating Together: The culture of the Family Meal, publicado no artigo *Families & Food, Winter, 2007, 2008*, Vol. 37, No.4. Canadá: The Vanier Institute of the Family. Acesso em 12 de junho de 2014.

Disponível em: <<http://www.vanierinstitute.ca/include/get.php?nodeid=739>>

FISCHLER, Claude (1988) – Food, Self and Identity, Social Science Information 27:275-293. Suíça: University of Neuchâtel. Acesso em 3 de março de 2014. Disponível em:

<http://www.researchgate.net/profile/Claude_Fischler/publication/232475763_Food_self_and_identity/links/0deec51a472598c937000000.pdf>

Fluxus – Acesso em 10 de janeiro de 2015. Disponível em: <<http://www.artlex.com/ArtLex/f/fluxus.html>>

Gastronomia – Acesso em 24 de dezembro de 2014. Disponível em: <<http://www.cm-mdouro.pt/turismo/gastronomia/>>

Gastronomia Tradicional de Penafiel – Acesso em 20 de dezembro de 2014. Disponível em:<<http://www.cm-penafiel.pt/VSD/Penafiel/vPT/Publica/visitarpenafiel/Gastronomia/gastronomiatradicional.htm>>

Glossário *gourmet* – Acesso em 14 de outubro de 2014. Disponível em: <<http://dictionary.reference.com/browse/gourmet>>

GONÇALVES, António Custódio (1992) – Questões de antropologia social e cultural, 2ª Edição: Edições Afrontamento. Acesso em 30 de outubro de 2013. Disponível em: <<http://pt.slideshare.net/rosanegafanhota/antonio-c-goncalves-questoes-de-antropologia-social-e-cultural>>

GOMES, Paulo Dordio (1996) – O livro da Cozinha da Infanta D. Maria. *Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos*. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos. Acesso em 7 de outubro de 2014. Disponível em: <https://www.academia.edu/4190678/O_Livro_da_Cozinha_da_Infanta_D._Maria>

HECTOR, Obalk (2000) – The Unfindable Readymade, Issue 2. Acesso em 12 de janeiro de 2015. Disponível em:<http://www.toutfait.com/issues/issue_2/Articles/obalk.html>

HENRIQUES, Joana (2014) – É no século XX que uma maior informalidade à mesa vai triunfando. *Jornal Público*. Acesso em 10 de outubro de 2014. Disponível em: <<http://www.publico.pt/sociedade/noticia/e-no-seculo-xx-que-uma-maior-informalidade-a-mesa-vai-triunfando-1668779>>

HENRIQUES, Joana (2014) – Isto é quem nós somos como família. Acesso em 14 de novembro de 2014. Entrevista a Carla Crespo. *Jornal Público*. Disponível em: <<http://www.publico.pt/sociedade/noticia/isto-e-quem-nos-somos-como-familia-1668028>>

HENRIQUES, Joana (2014) – Universalização de comer à mesa é recente. Entrevista a Dulce Freire. Jornal *Público*. Acesso em 18 de novembro de 2014. Disponível em: <<http://www.publico.pt/portugal/noticia/universalizacao-de-comer-a-mesa-e-recente-1665832>>

HIGMAN, B.W (2012) – How Food Made History. Reino Unido: Wiley-Blackwell, John Wiley & Sons Ltd. Acesso em 4 de setembro de 2014. Disponível em: <<https://books.google.pt/books?id=YIUoz98yMvgC&printsec=frontcover&dq=HIGMAN,+B.W+%282011%29+%E2%80%93+How+Food+Made+History>>

História do Vinho do Porto – Acesso em 11 de novembro de 2014. Disponível em: <<http://www.taylor.pt/pt/o-que-e-o-vinho-do-porto/historia/>>

Jackson, Peter (2014) – Recent trends in UK food consumption. Acesso em 10 de Fevereiro de 2015. Disponível em: <<http://bfff.co.uk/eat/>>

Jonas Mekas: As I was Moving Ahead, Occasionally I saw Brief Glimpses of Beauty (2010) – Acesso em 24 de setembro de 2013. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=XhmZ7C-oXDY>>

LÉVI-STRAUSS, Claude (1964) – O Cru e o Cozido, Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. Edição: Cosac & Naify. Acesso em 15 de fevereiro de 2014. Disponível em: <https://www.academia.edu/8891784/Traduzir_as_Mitol%C3%B3gicas_Beatriz_Perrone-Mois%C3%A9s>

MARTINS, Filipe (2014) – FFFILM PROJECT Family Fiction Film Project. Consultado no dia 20 de setembro de 2014. Disponível em: <<http://www.fffilmproject.com/>>

KENNEDY, Randy (2007) – When Meals Played The Muse. Acesso em 18 de janeiro de 2015. Disponível em:

<<http://www.nytimes.com/2007/02/21/dining/21soho.html?pagewanted=all>>

Parr, Martin (2014) – Food (& other series). Acesso em 10 de fevereiro de 2015.

Disponível em: <<http://www.kamelmennour.com/media/exhibition/s5/id415/mp-2014---galerie-cdp-en.pdf>>

MARTINS, Filipe (2013) – FFFILM PROJECT Family Fiction Film Project. Acesso em 20 de setembro de 2013. Disponível em: <<http://www.fffilmproject.com/>>

Mediterranean diet (2013) – Acesso em 16 de novembro de 2014. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich/RL/00884>>

MONTANARI, Massimo (2006) – Food is Culture, Tradução de Albert Sonnenfeld. Nova Iorque: Columbia University Press. Acesso em 6 de março de 2014. Disponível em: <<https://books.google.pt/books?id=SRloQL52eysC&pg=PR4&dq=MONTANARI,+Massimo+%282006%29+%E2%80%93+Food+is+Culture>>

MULLAN, Christina – The Modern Icon and the Photography of Martin Parr. Acesso em 9 de fevereiro de 2015. Disponível em: <http://christinamullan.weebly.com/the-modern-icon-and-the-photography-of-martin-parr.html#_ftn9>

Performance 10: Alison Knowles – Acesso em 8 de maio de 2014. Disponível em: <<http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>>

Performance Art – Consultado em 13 de janeiro de 2015. Disponível em: <<http://www.tate.org.uk/learn/online-resources/glossary/p/performance-art>>

Rirkrit Tiravanija (2005) – Acesso em 15 de fevereiro de 2015. Disponível em: <http://collections.production.s3.amazonaws.com/2013/01/28/15/52/32/340/B_Pcat_Tiravanija_Rirkrit_2005.pdf>

ROCHA, Carla (2005) – Comida, Identidade e Comunicação: a comida como eixo estruturador de identidades e meio de comunicação. Acesso em 20 de janeiro de 2014.

Disponível em: <<http://bocc.ubi.pt/pag/rocha-carla-comida-identidade-e-comunicacao.pdf>>

SANTOS, Sérgio de Paula (2007) – Memórias de Adega e Cozinha, Brasil: Senac São Paulo. Acesso em 1 de fevereiro de 2014. Disponível em:

<<https://books.google.pt/books?id=Pe31q2Zev5YC&pg=PA2&lpg=PA2&dq=SANTOS,+Sérgio+de+Paula>>

Saboreie – Acesso em 29 de janeiro de 2013. Disponível em: <<http://www.cm-barcelos.pt/visitar-barcelos/saboreie>>

Salad as Performance Art – Acesso em 9 de maio de 2014. Disponível em: <<http://www.newyorker.com/culture/culture-desk/salad-as-performance-art>>

SCRIMA, Andrea – Liberating Experiences Rirkrit Tiravanija's for a Communicative Art. Acesso em 13 de junho de 2014. Disponível em: <<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465-2.html>>

SIMMEL, George (1910) – Sociologia da Alimentação, Tradução de MALAGODI, Edgard (2004) – Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro, junho, 159-166. Acesso em 2 de novembro de 2013.

Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>

SNIDER, Heather (2008) – Nan Goldin, Eyemazing. Acesso em 16 de dezembro de 2013. Disponível em:

<http://prod-images.exhibite.com/www_matthewmarks_com/52bc0268.pdf>

SOBRAL, José (2008) - Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal. (séculos XIX-XX) Capítulo 4. Publicado em: *Itinerários: A investigação nos 25 anos do ICS*.

Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais. 1ª Edição: outubro de 2008. Acesso em 10 de outubro de 2014. Disponível em:

<<http://ler.letras.up.pt/site/default.aspx?qry=id015id1129id2145&sum=sim>>

SOBRAL, José (2007) – Nacionalismo, Culinária e Classe: A Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX). *Ruris*. Vol. 1. Número 2. setembro de 2007. Acesso em 10 de outubro de 2014. Disponível em:

<<http://www.ifch.unicamp.br/ceres/ruris-1-2-artigo1.pdf>>

TEIXEIRA, Alfredo (2010) – Francesinha nasceu para as mulheres. Acesso em 20 de novembro de 2014.

Disponível em: <http://www.dn.pt/inicio/portugal/interior.aspx?content_id=1715506>

Thai installation artista Rirkrit Tiravanija's relational aesthetic (2011) – Acesso em 11 de junho de 2014. Disponível em: <<http://artradarjournal.com/2011/06/15/relational-aesthetics-artist-rirkrit-tiravanija-studio-banana-interview/>>

The Fence: Miho Aikawa (2014) – Acesso em 12 de julho de 2014. Disponível em: <<http://worldphoto.org/news-and-events/wpo-news/the-fence-miho-aikawa/>>

Viseu - A gastronomia de Viseu – Acesso em 21 de dezembro de 2014. Disponível em: <<http://rtp.pt/programa/tv/p21057/e2>>

Fontes Iconográficas

A Birds Eye View, Martin Parr, 1#, 2014, acesso em 10 de fevereiro de 2015, disponível em: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/82>>

A Birds Eye View, Martin Parr, 2#, 2014, acesso em 10 de fevereiro de 2015, disponível em: <<http://birdseyeview.birdseye.co.uk/gallery/97>>

As I Was Moving Ahead Occasionally I Saw Brief Glimpses of Beauty de Jonas Mekas. 2000, acesso em 20 de setembro de 2013, disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=XhmZ7C-oXDY>>

Avina Christie, um bebé de 9 meses tem um jantar com a sua mãe e através de uma vídeo chamada no Spype passa este tempo com os avós que vivem em Boston. Idade: 9 meses. Horário: 18h57. Local: Upper West, New York. Miho Aikawa, 2009, acesso em 12 de julho de 2014, disponível em: <<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

British Food, Martin Parr, 1#, 1995-1996, acesso em 9 de fevereiro de 2015, disponível em: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?VP3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>>

British Food, Martin Parr, 2#, 1995-1996, acesso em 9 de fevereiro de 2015, disponível em: <<https://www.magnumphotos.com/C.aspx?VP3=SearchResult&ALID=29YL53GU5LT>>

Casa de Souto Velho, 2009, acesso em 30 de outubro de 2013, disponível em: RANGEL, Adriano (2009) – Alto Tâmega - Rede de Tabernas entre quem é. Chaves: ADRAT, Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega, D. L.

Cosmos Andrew Sarchiarpone, *Matta Bones, Menu de Jantar, Jantar no forno, Jantar em panelas*, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, Gordon Matta-Clark, 1972, p. 185, 186, 187, acesso em 18 de janeiro de 2015, disponível em: El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Eaten by..., *Sevilla-Series No.3 Fondue-Essen*, Daniel Spoerri, 1991, pág.63, acesso em: 14 de janeiro de 2015, disponível em: SPOERRI, Daniel (1991) – Daniel Spoerri: Coincidence as Master. Bielefeld, Alemanha: Keber Verlag.

Eat the World, Brasil, Kiko Martins, 2010, acesso em 25 de outubro de 2013, disponível em: <<http://www.eattheworld.com/en/>>

Eat the Worl, Turquia, Kiko Martins, 2010, acesso em 25 de outubro de 2013, disponível em: <<http://www.eattheworld.com/en/>>

Family Meal, Douglas Adesko, 1#, 2013, acesso em 29 de outubro de 2013, disponível em: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#389>>

Family Meal, Dougals Adesko, 2#, 2013, acesso em 29 de outubro de 2013, disponível em: <<http://douglasadesko.com/category/familymeal/#399>>

FOOD, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, Gordon Matta-Clark e Robert Frank 1972, acesso em 18 de janeiro de 2015, disponível em: <<http://www.cca.qc.ca/en/study-centre/1838-the-story-of-food>>

Food (& other séries), galeria Kamel Mennour, Paris, exposição de Martin Parr, 2014, acesso em 10 de fevereiro de 2015, disponível em: <<http://www.kamelmennour.com/media/7596/martin-parr-view-of-the-exhibition.html>>

Gina at Bruce's Dinner Party, Cidade de Nova Iorque, Nan Goldin, 1991, acesso em 16 de dezembro de 2013, disponível em:

<http://www.moma.org/collection/object.php?object_id=101648>

Jessie Zinke, uma designer janta em sua cama, enquanto assiste o seu programa de TV favorito. Idade: 27. Horário: 18h54. Local: Chelsea, New York. Miho Aikawa, 2009, acesso em 12 de julho de 2014, disponível em:

<<http://www.mihophoto.com/portfolio/dinnerinny/>>

Lista de Agar Ingredientes, depósito no Centro Canadano de Arquitetura, Montreal, Gordon Matta-Clark, 1971, p. 184, acesso em 18 de janeiro de 2015, disponível em: *El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta* A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

Spoerri no Restaurante Spoerri, 1968-1970, Daniel Spoerri Arquivos, Schweizerische Nationalbibliothek NB, Berna, pág. 177, acesso em 10 de janeiro de 2015, disponível em: *El Arte del Comer: E La Naturaleza Muerta* A Ferran Adrià (2011) – Barcelona: Comisión de Obras Sociales de CatalunyaCaixa.

The Identical Lunch, Alison Knowles, 1973, acesso em 8 de maio de 2014, disponível em: <<http://www.on-verge.org/essays/identical-lunch-at-the-museum-of-modern-art/>>

The Identical Lunch, Performed at The Museum of Modern Art, Alison Knowles, 2011, acesso em 8 de maio de 2014, disponível em:

<<http://www.moma.org/visit/calendar/exhibitions/1126>>

Untitled, Tomorrow is Another Day, Instalação, Berlim, Rirkrit Tiravanija, 1#, 1996, acesso em 13 de junho de 2014, disponível em:

<<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465.html>>

Untitled, Tomorrow is Another Day, Instalação, Berlim, Rirkrit Tiravanija, 2#, 1996, acesso em 13 de junho de 2014, disponível em:

<<http://www.db-artmag.com/archiv/2006/e/5/1/465-2.html>>

Variação de refeições No.2 "Eaten by Marcel Duchamp", de 31 variações de uma refeição, Daniel Spoerri, 1965, acesso em 12 de janeiro de 2015, disponível em:

<http://www.moma.org/collection/browse_results.php?criteria=O%3AAD%3AE%3A5569&page_number=2&template_id=1&sort_order=1>

Yours in Food, John Beldessari, 1#, 2004, p.31, acesso em 8 de fevereiro de 2015, disponível em: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

Yours in Food, John Beldessari, 2#, 2004, p.135, acesso em 8 de fevereiro de 2015, disponível em: BALDESSARI, John (2004) – *Yours in Food*, John Baldessari. Nova Iorque: Princeton Architectural Press.

Anexos

Entrevistas – famílias do Norte de Portugal

Anexo I

Família Rodrigues

Transcrição da entrevista com Palmira Rodrigues (mãe da família)

Entrevista 1/2 de outubro de 2013

Sendim, Miranda do Douro

1) Apelido da família?

“Rodrigues”.

2) Quantas pessoas e quem são?

“Três. Eu, marido e filho”.

3) Quem cozinha em casa?

“Sou eu que cozinho”.

4) Quem põe a mesa?

“Meu filho Anselmo”.

5) Quem serve primeiro?

“Anselmo”.

6) Quais ingredientes que não podem faltar na cozinha?

“Legumes e condimentos da horta: piri-piri, alho, sal, entre outros”.

7) Que pratos fazem com maior frequência?

“Peru assado no forno, Perdiz com molho de vilão, Coelho á transmontana são os mais frequentes”.

8) Costumam cozinhar pratos regionais?

“Sim costumamos”.

9) Dá atenção às sobremesas?

“Sim, comemos queijos, frutas da época e pão caseiro”.

10) Tem especial atenção em alguns pormenores como por exemplo a toalha, talheres, pratos?

“As talheres e os copos são o que menos importa. Usamos panelas e travessas de barro. Temos várias coleções de louças, com pratos de inúmeros feitios, vindos da época dos meus avós e bisavós, alguns com mais de duzentos anos”.

11) A ementa das refeições é pensada com antecedência?

“Com alguma, depende dos pratos”.

12) O que gostam mais durante uma refeição?

“Gostámos muito de comer e conversar”.

13) Nas alturas da semana fazem pratos mais acessíveis e rápidos devido ao limite de tempo?

“Sim, normalmente faço o mais simples possível.”

14) Em que alturas do ano se juntam e fazem grandes almoços ou jantares?

“A altura mais especial é na época natalícia e no mês de Agosto no Festival Intercéltico”.

Família Amaral

Transcrição da entrevista com Andreia Amaral (irmã da família)

Entrevista 6 de outubro de 2013

Tabuaço, Viseu

1) Apelido da família?

“Amaral”.

2) Quantas pessoas e quem são?

“Cinco, pai, mãe, eu e os meus dois irmãos. Hoje veio mais gente, quatro amigos do meu irmão.”

3) Quem cozinha em casa?

“O meu irmão Vasco ou a minha mãe”.

4) Quem põe a mesa?

“Eu”.

5) Quem serve primeiro?

“O meu pai”.

6) Quais ingredientes que não podem faltar na cozinha?

“Os temperos para a comida. O azeite, piripíri e a cebola”.

7) Que pratos fazem com maior frequência?

“Arroz de pato, Vitela assada, Churrasco, entre outros”.

8) Costumam cozinhar pratos regionais?

“Sim, mais aos fins-de-semana”.

9) Dá atenção às sobremesas?

“Fazemos mais aos domingos”.

10) Tem especial atenção em alguns pormenores como por exemplo a toalha, talheres, pratos?

“Colocamos sempre uma toalha e os talhares habituais”.

11) A ementa das refeições é pensada com antecedência?

“Em certas alturas temos especial cuidado em fazer pratos mais elaborados. Demoram o seu tempo”.

12) O que gostam mais durante uma refeição?

“Comer, beber e matar saudades”.

13) Nas alturas da semana fazem pratos mais acessíveis e rápidos devido ao limite de tempo?

“Sim faz-se. Os meus pais estão mais tempo em casa”.

14) Em que alturas do ano se juntam e fazem grandes almoços ou jantares?

“Aniversários, vindimas, festas da região”.

Família Alves

Transcrição da entrevista com Maria Alice Alves (mãe da família)

Entrevista 2/3 de novembro de 2013

Paço de Sousa, Penafiel

1) Apelido da família?

“Alves”.

2) Quantas pessoas e quem são?

“Somos seis, mas neste momento só estamos três”.

3) Quem cozinha em casa?

“Sou eu”.

4) Quem põe a mesa?

“O meu marido João Alves”.

5) Quem serve primeiro?

“Depende das situações, tanto sou eu como o meu marido”.

6) Quais ingredientes que não podem faltar na cozinha?

“Na nossa cozinha não pode faltar nada, principalmente, salsa, alho, cebola, azeite e vinagre de vinho”.

7) Que pratos fazem com maior frequência?

“Os pratos são desde o tradicional Cozido à portuguesa, Arroz de cabidela, Posta de bacalhau assado na brasa e a famosa ‘Punheta’ de bacalhau. Quanto aos petiscos são a Orelheira e as Moelas estufadas, o Presunto e o Salpicão”.

8) Costumam cozinhar pratos regionais?

“Na verdade toda a nossa cozinha é feita com pratos típicos portugueses, e é esse a nossa fonte de negócio que cresceu usando este tipo de pratos”.

9) Dá atenção às sobremesas?

“Não costumámos fazer sobremesas, no entanto temos uma grande amiga da nossa zona Paço de Sousa que trabalha numa confeitaria que nos reserva o pão-de-ló e um bolo de chocolate caseiro”.

10) Tem especial atenção em alguns pormenores como por exemplo à toalha, aos talheres e aos pratos?

“Aqui toda a gente pode pegar num simples tabuleiro e levar a sua comida para as mesas de pedra do pátio. Ou sentam-se á mesa interior com um simples papel branco, e são servidos com pequenas travessas de prata ou porcelana de meia e uma dose e pratos brancos e com uma fina linha azul de porcelana”.

11) A ementa das refeições é pensada com antecedência?

“A nossa ementa sempre foi aumentada quer ao número de pratos, quer no preço das doses. Começo a cozinhar a partir da 10h da manhã para que ao meio-dia esteja tudo pronto e à hora do jantar começa as 18h para que as 20h esteja pronto”.

12) O que gostam mais durante uma refeição?

“Nós falámos do nosso dia-a-dia, entre conversas do estado do nosso país até ao futebol, mas como sempre vai de encontro a conversas ligadas á nossa comida, perguntas como: Está bom? Quer mais? Quer que vos sirvam?”.

13) Nas alturas da semana fazem pratos mais acessíveis e rápidos devido ao limite de tempo?

“Durante a semana é tudo muito mais tranquilo, mas queremos descansar”.

14) Em que alturas do ano se juntam e fazem grandes almoços ou jantares?

“Aos fins-de-semana temos a casa cheia, principalmente no verão. Sendo uma família, também reunimos mas mais ao jantar, onde toda a gente está reunida, embora que nas horas do almoço como temos certas tarefas não nos facilita comer todos juntos mas um de cada vez”.

Família Vila-Chã

Transcrição da entrevista com Armandina Vila Chã (filha da família)

Entrevista 10 de novembro de 2013

Barcelos, Braga

1) Apelido da família?

“Vila Chã”.

2) Quantas pessoas e quem são?

“Somos 14 pessoas”.

3) Quem cozinha em casa?

“Durante os fins-de-semana sou eu e a Maria Lucília, minha irmã. Durante a semana é a empregada Maria Eugénia”.

4) Quem põe a mesa?

“Aos fins-de-semana é a Deolinda Maria, mas na semana põe a Maria Eugénia”.

5) Quem serve primeiro?

“No início a sopa é distribuída por toda a gente, mas na hora do prato principal sirvo para o meu pai José Maria”.

6) Quais ingredientes que não podem faltar na cozinha?

“Cebola, alho, cenoura, batata, salsa, especiarias, sal, azeite, vinagre, entre outros”.

7) Que pratos fazem com maior frequência?

“Eu e a minha irmã Maria Lucília fazemos aos domingos, Cozido á portuguesa, Arroz de pato, Arroz á valenciana, Lombo de porco assado, Bacalhau com natas, Coelho com leite, entre outros. Durante a semana que cozinha é a Maria Eugénia e

costuma fazer Febras com arroz, Batatas á espanhola, Coelho assado, Bacalhau cozido com batatas, Filetes, Peixe cozido, Lulas panadas, Bacalhau frito, entre outros”.

8) Costumam cozinhar pratos regionais?

“Sim, mas é mais aos domingos”.

9) Dá atenção às sobremesas?

“Quanto às sobremesas comemos fruta à semana e ao domingo faço Leite-creme e Bolo caseiro”.

10) Tem especial atenção em alguns pormenores como por exemplo a toalha, talheres, pratos?

“Toda a decoração dos talheres e pratos copos é sempre igual. E a mesa permanece desde sempre o local dos almoços e jantares”.

11) A ementa das refeições é pensada com antecedência?

“Sim, gosto de ter isto pronto cedo e faço sempre um prato que toda a gente gosta. Neste caso, o frango é sempre preparado no dia anterior. Como o meu pai diz, “para mim o predileto é o Arroz de cabidela, não me importava de comer vários dias seguidos!”.

12) O que gostam mais durante uma refeição?

“É durante o almoço que convivemos e resolvemos os nossos problemas, colocámos a conversa em dia”.

13) Nas alturas da semana fazem pratos mais acessíveis e rápidos devido ao limite de tempo?

“Fazemos pratos acessíveis mas não é por falta de tempo mais propriamente, é mais por sermos poucos em casa. Hoje, ao domingo cada um de nós constituímos uma família e temos a nossa própria casa”.

14) Em que alturas do ano se juntam e fazem grandes almoços ou jantares?

“Como nós somos uma família que pratica várias tradições principalmente religiosas, fazemos grandes almoços e jantares na altura no Natal, na Páscoa em que o compasso entra na nossa casa, nos aniversários especiais e no Ano Novo”.

Família Santos

Transcrição da entrevista com Vasco Santos (filho da família)

Entrevista 17 de novembro de 2013

Vila Nova de Gaia, Porto

Profissão: Chefe de cozinha

1) Apelido da família?

"Santos".

2) Quantas pessoas e quem são?

“Somos quatro, mas neste dia é especial, recebemos mais seis convidados”.

3) Quem cozinha em casa?

“Geralmente é a minha empregada, mas quando são dias com tempo sou eu que cozinho”.

4) Quem põe a mesa?

“A minha mãe decora sempre ao gosto dela”.

5) Quem serve primeiro?

“Não dá-mos muita importância, mas são os meus pais os primeiros”.

6) Quais ingredientes que não podem faltar na cozinha?

“Cá em casa tem sempre as ervas, azeite, vinagreta entre outros”.

7) Que pratos fazem com maior frequência?

“Eu aprecio bastante a alta cozinha, gourmet. Geralmente cozinho para os meus pais e para convidados. Faço Bacalhau à Brás, Feijoada de língua, mas também faço pratos tradicionais”.

8) Costumam cozinhar pratos regionais?

“Sim, faço Arroz de marisco e Polvo à lagareiro”.

9) Dá atenção às sobremesas?

“Sim, mas mais quando cozinhamos para muita gente”.

10) Tem especial atenção em alguns pormenores como por exemplo a toalha, talheres, pratos?

“A minha mãe é que trata de tudo. Ela dedica sempre muito na decoração. Põe sempre talheres e pratos diferentes. As toalhas são sempre brancas e também colocámos velas e pequenos florais”.

11) A ementa das refeições é pensada com antecedência?

“Quando recebemos convidados, eu começo muito cedo a preparar. Vou às compras um ou dois dias de antecedência”.

12) O que gostam mais durante uma refeição?

“De a preparar e depois de receber elogios pelos meus pratos. Fico orgulhoso”.

13) Nas alturas da semana fazem pratos mais acessíveis e rápidos devido ao limite de tempo?

“Normalmente sim faz-se”.

14) Em que alturas do ano se juntam e fazem grandes almoços ou jantares?

“Nas épocas especiais, Natal e Páscoa principalmente”.

Família Ceriz

Transcrição da entrevista com Joana Ceriz (filha da família)

Entrevista 1 de abril de 2014

Rua de Cedofeita, Porto

Idade: 26

Naturalidade: Chaves

Profissão: Estudante

1) Qual é o nome/apelido da tua família?

“O apelido da minha família é Ceriz”.

2) A tua família é natural de onde?

“A família materna é natural de Mirandela e paterna é natural de Lisboa”.

3) Como é a tua refeição de domingo?

“Se estiver cá no Porto sou eu que faço a minha refeição e normalmente é muito simples, o básico. Uma massa com qualquer coisa. Com a minha mãe costumam ser à base de pratos mais elaborados, aqueles comeres típicos transmontanos”.

4) Com quem almoças, família e amigos?

“Com a minha mãe, em Chaves, normalmente é sempre algum comer no forno”.

5) O que almoças nesse dia?

“Normalmente comemos polvo ou bacalhau. Às vezes a minha mãe faz os dois pratos”.

6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao domingo?

“Geralmente só quando é Natal ou nas épocas festivas, porque de resto é sempre eu e a minha mãe”.

7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?

“É mesmo feito em casa. Normalmente é a minha mãe mas eu também faço de vez em quando. Mas nunca são tão elaborados como os da minha mãe”.

8) Qual é o teu prato favorito?

“Gosto muito de Arroz de cabidela e Pastéis de Chaves que é típico da minha terra”.

9) O que não gostas de comer?

“As únicas coisas que não gosto é Arroz doce e beterraba”.

Família Queirós

Transcrição da entrevista com Bruno Queirós (filho da família)

Entrevista 2 de abril de 2014

Praça Carlos Alberto, Porto

Idade: 25

Naturalidade: Chaves

Profissão: Estudante

1) Qual é o nome/apelido da tua família?

“O apelido da minha família é Queirós”.

2) A tua família é natural de onde?

“Chaves, tanto por parte da minha mãe como a do meu pai”.

3) Como é a tua refeição de domingo?

“É mais à base de assados, como leitão, vitela, cordeiro, entre outros”.

4) Com quem almoças, família e amigos?

“Família e namorada, basicamente é isso”.

5) O que almoças nesse dia?

“Depende dos dias. Costuma-se encomendar no restaurante ou fazer uma massa com qualquer ingrediente a combinar, não muito elaborado. Milhos, leitão, Arroz de marisco, todo tipo de enchidos”.

6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao domingo?

“Isso acontece nos dias mais especiais, como no Natal, na Páscoa, e nos aniversários”.

7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?

“Depende dos dias. É a minha avó e quando ela não tem disposição para fazer a refeição, vamos a um restaurante”.

8) Qual é o teu prato favorito?

“Um bom Bifinho barrosã com um arrozinho de grelos que é uma maravilha”.

9) O que não gostas de comer?

“Não gosto de peixe”.

Família Martins

Transcrição da entrevista com Diva Martins da Cruz (filha da família)

Entrevista 4 de abril de 2014

Avenida dos Aliados, Porto

Idade: 34

Naturalidade: Porto

Profissão: Arquiteta

- 1) Qual é o nome/apelido da tua família?

“Martins da Cruz”.

- 2) A tua família é natural de onde?

“Porto”.

- 3) Como é a tua refeição de domingo?

“Nesse dia, as mulheres vão para a cozinha”.

- 4) Com quem almoças, família e amigos?

“Os meus pais e o meu irmão. A família toda mora muito longe, por isso não há possibilidade de haver reunião familiar”.

- 5) O que almoças nesse dia?

“Normalmente a mãe e a madrinha fazem assados”.

- 6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao domingo?

“Sim, é quando se contam as novidades da semana toda. Não todos os domingos, mas é uma tradição”.

- 7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?

“É a mãe que cozinha”.

8) Qual é o teu prato favorito?

“Polvo à lagareiro”.

9) O que não gostas de comer?

“Peixe”.

Família Rodrigues

Transcrição da entrevista com Joana Rodrigues (filha da família)

Entrevista 5 de abril de 2014

Rua Passos Manuel, Porto

Idade: 24

Naturalidade: Porto

Profissão: Empregada de provas de vinho

1) Qual é o nome/apelido da tua família?

“Rodrigues”.

2) A tua família é natural de onde?

“Porto”.

3) Como é a tua refeição de domingo?

“A minha refeição é uma refeição como todos os dias, só que é mais composta porque é com a minha família mais próxima”.

4) Com quem almoças, família e amigos?

“São comidas de forno, assados e com sobremesas, como Tarde de cheesecake com frutos vermelhos, Mousse ou Salada de fruta”.

5) O que almoças nesse dia?

“Normalmente a mãe e a madrinha fazem assados”.

- 6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao domingo?
“*Não, só nas épocas especiais*”.
- 7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?
“*É sempre a minha mãe. Ajudo a fazer as sobremesas*”.
- 8) Qual é o teu prato favorito?
“*Bacalhau com natas, Bacalhau espiritual e Empadão de carne*”.
- 9) O que não gostas de comer?
“*Tripas à moda do Porto*”.

Família Pereira

Transcrição da entrevista com Soraia Pereira (filha da família)

Entrevista 6 de abril de 2014

Mercado do Bolhão, Porto

Idade: 23

Naturalidade: Porto

Profissão: Empregada de mesa em restaurante

- 1) Qual é o nome/apelido da tua família?
“*Pereira*”.
- 2) A tua família é natural de onde?
“*Porto*”.
- 3) Como é a tua refeição de domingo?
“*É normal como os outros dias. Menos ao jantar que é levezinho*”.
- 4) Com quem almoças, família e amigos?

“Normalmente almoço em casa, sempre com a minha mãe”.

5) O que almoças nesse dia?

“Normalmente ao domingo ou é assados ou a minha mãe faz aqueles pratos que mais gosto como lulas e polvo”.

6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao domingo?

“Agora não. Antigamente ao domingo costumávamos comer sempre os quatro juntos. Agora cada um foi para seu lado. O meu pai às vezes trabalha, o meu irmão nem sempre está em casa. Estou mais com a minha mãe”.

7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?

“Às vezes ao jantar faço Hambúrgueres ou Massa com atum. Normalmente a minha mãe faz o almoço, mas ao jantar cozinho”.

8) Qual é o teu prato favorito?

“Adoro lulas de qualquer maneira, polvo, salmão, Massa com atum, Arroz à valenciana, Arroz de cabidela, Arroz de frango, Hambúrgueres caseiros, Torradas. Sobremesas não aprecio tanto, mas gosto de Gelatina e Gelado de biscoito”.

9) O que não gostas de comer?

“Não gosto de grelhados”.

Família Gomes

Transcrição da entrevista com Paulina Gomes (mãe da família)

Entrevista 6 de abril de 2014

Rua Santa Catarina, Porto

Idade: 49

Naturalidade: Barcelos

Profissão: Empregada Centro Social de Idosos

1) Qual é o nome/apelido da tua família?

“Gomes”.

2) A tua família é natural de onde?

“Barcelos”.

3) Como é a tua refeição de domingo?

“As refeições ao domingo são um pouco melhores que durante a semana. Tem-se mais tempo para elaborar os pratos, tornando-os mais especiais”.

4) Com quem almoças, família e amigos?

“Normalmente é com a família, o meu marido e os meus filhos”.

5) O que almoças nesse dia?

“Faz-se um pouco de tudo. Cozido à Portuguesa, Bacalhau com natas, grelhados, Arroz de cabidela e Salmão grelhado”.

6) É uma tradição haver reunião ou convívio ao Domingo?

“Sim sempre que possível, embora que antigamente havia mais almoços e jantares com os meus pais, irmãos e sobrinhos. Cozinhar só para mim não gosto. Gosto de cozinhar para muita gente mas no momento da preparação gosto de fazer sozinha. A concentração é maior e tenho mais espaço para fazer as minhas tarefas”.

7) Quem é que faz a comida? Ou encomenda?

“Normalmente sou eu que faço. O marido ajuda a fazer os grelhados enquanto faço as sobremesas. Gosto de inventar, de fazer as receitas ao meu gosto. Faço Sonhos, Bolo de laranja, Bolo de ananás, Bolo de chocolate, Torta de laranja, Bolos de aniversário. A minha filha também costuma fazer algumas sobremesas”.

8) Qual é o teu prato favorito?

“Arroz de cabidela”.

9) O que não gostas de comer?

“Não gosto de comer Caracóis, do Peixe congro e de Ostras”.

Diário de Campo
Anexo II

O diário de campo decorreu da minha participação em casa das cinco famílias residentes no Norte de Portugal, onde presenciei e participei nas refeições. Todos os registos do diário de campo foram realizados por ordem cronológica.

Para a análise de cada momento passado com a família foi criado uma ficha técnica com as seguintes informações:

- a. data
- b. dia da semana
- c. província
- d. nome
- e. grau parentesco
- f. profissão

Também descrevemos as refeições tendo a atenção às seguintes informações:

- a. data
- b. hora
- c. entrada
- d. acompanhamento
- e. prato
- f. bebida
- g. sobremesa

Não se pretende que este diário estruture um discurso narrativo, mas que impulsione exatamente e por contraste, um discurso livre onde a observadora possa incorporar falas das entidades sendo colocadas como foram ditas ou pensadas, assim como fazer associações, conceder valores e sentidos que são da experiência da observadora ausente na ação.

Começámos em Trás-os-Montes, Miranda do Douro, com os Rodrigues e terminámos no Douro Litoral, Vila Nova de Gaia, com os Santos.

Família Rodrigues

data **1 e 2 de outubro de 2013**
dia da semana **segunda-feira e terça-feira**
província **Trás-os-Montes e Alto Douro**

nome **Palmira Rodrigues**
grau parentesco **Mãe**
profissão **Funcionária pública**

nome **Aquilino Rodrigues**
grau parentesco **Pai**
profissão **Produtor de vinho**

nome **Anselmo Rodrigues**
grau parentesco **Filho**
profissão **Produtor de licores**

Começámos os retratos de famílias com os Rodrigues, em Sendim, pertencente ao conselho de Miranda do Douro. Este retrato de refeição, ocorreu no dia 1 e 2 de outubro em 2013.

Após quatro horas de viagem, a partir da cidade do Porto, demos início à primeira chegada à uma pequena vila de Sendim, pertencente a Trás-os-Montes, perto da fronteira com Espanha. Apesar da iluminação fraca que dominava o local, era indiscutível o seu encanto, começando pela calçada de laje de granito e pelas casas com séculos de existência aparentemente rústicas. Nesse instante, Anselmo Rodrigues, filho da família Rodrigues, aguardava pela visita em sua casa. Para além de Anselmo, produtor de licores “*L’Alma Penada*”, também os dois elementos da família, Aquilino Rodrigues, pai e produtor de vinho tinto “*Meseta*” e Palmira Rodrigues, mãe e funcionária pública de uma escola da região. No encontro nesta moradia, Anselmo dirige-se na entrada na sua casa e procura a sua mãe.

Nesta altura, Palmira Rodrigues preparava o jantar para a família na cozinha no exterior da sua casa. Na cozinha de Palmira Rodrigues há um forno e um fogão a gás. O forno de lenha está embutido na parede, em pedra típica da região transmontana, que se acende mais na estação de Inverno. No entanto, Palmira preparava o jantar no fogão a gás dizendo: “*já não cozinhamos no forno a lenha, o sabor da comida seria totalmente diferente*”. Para Palmira, cozinhar faz parte desde o tempo de criança, referindo que “*desde pequenina a minha mãe me ensinou a cozinhar, cozinava com uns potes que ainda os guardo*”. Para além destes fornos, a cozinha é constituída por uma mesa de madeira e um balcão de granito. Ambos são de abrigo de produtos colhidos da horta,

ingredientes e especiarias, bem como todo tipo de ferramentas que usam para cultivo. Praticam a agricultura desde sempre para fornecer maior quantidade de produtos caseiros. Aquilino Rodrigues conta que *“hoje ainda tivemos a assar pimentos da horta para agora”*.

A nossa primeira refeição

data **1 de outubro de 2013**

hora **21h00**

entrada **Caldo Verde**

acompanhamento **Pão caseiro transmontano**

prato **Lombinhos de porco assado com salada de tomate**

bebida **Vinho tinto “Meseta”**

sobremesa **morangos e licor de Figueira**

Palmira, entendedora de comida tradicional da região, confeccionou para o jantar um Caldo verde e um Lombo de porco assado com arroz de pinhões e passas. Enquanto o prepara, falou com imenso entusiasmo, *“uma hora de preparação do jantar, primeiro o assado, depois o arroz e no fim a salada, o arroz seco não é toda a gente que sabe fazer”, “eu gosto de cozinhar mas com calma por isso deixo as receitas mais elaboradas para os fins-de-semana”*.

Alguns dos segredos desta receita que Palmira deixou revelar: *“Os pinhões e as passas fritam-se no molho de manteiga e açafrão, por fim deita-se a água, o sal e de seguida o arroz. A carne tempera-se fazendo uma pequena pasta, deito um pouco de banha de porco, sal, alho moído, pimenta branca, Knorr e azeite. No tabuleiro deito azeite e um pouco de vinagre de vinho tinto para não se torrar, assim não se agarra ao tabuleiro.”*

Após a comida pronta, Palmira transporta-a em travessas de barro para a sua casa. A mesa da sala de estar estava composta por duas toalhas, uma de pano que permanece com função decorativa e outra de plástico que possivelmente seria para proteger das poeiras e das sujidades. Anselmo põe a mesa. Coloca os pratos, as talheres, os copos

devidamente nos respetivos lugares. Aquilino, acrescenta à mesa o vinho tinto que produz com o nome de *Meseta*, o pão e os coloridos pimentos em conserva. Após servido o Caldo verde pela Palmira, cada um serviu a quantidade desejada do lombo de porco e do arroz. No decorrer da refeição, Anselmo refere: “*não vamos muito para restaurantes, e agora no estado que está o país cada vez menos “pensámos”*”. Entre conversas e risadas, chegou a hora de provar os deliciosos morangos da quinta. Para finalizar, bebeu-se um licor de figueira com o nome de *L’Alma Penada*, produzido pelo Anselmo.

O nosso pequeno-almoço

data **2 de outubro de 2013**

hora **8h30**

No dia seguinte, Palmira preparou o pequeno-almoço, expondo uma toalha de tecido verde e algumas iguarias, como *a bola mirandesa, o pão caseiro, o mel, a compota de figo, a fruta da época, o café, o leite e cereais de chocolate*. Colocou todo o preparo no cimo da mesa e aproximou-o para facilitar a escolha desejada de cada um. Palmira e Aquilino beberam o seu café com pão com manteiga e comeram fruta, enquanto Anselmo preparava o seu leite com cereais de chocolate. A mesa permaneceu posta com as iguarias até à hora do almoço.

Refeição no Restaurante *Gabriela*

Após o registo fotográfico, capturado no interior da casa, espreitaram-se alguns dos sítios que compõem o exterior, resultante do constante empenho familiar. Este local é composto pelo arado, com enormes pipas de vinho, pela quinta com árvores de fruta, plantas para temperos, vinhas e pela aromática destilaria onde se produzem os licores. Fora do recinto da casa Rodrigues encontra-se, nas proximidades, a mais conhecida casa de comeres da região, a *Gabriela*, onde nasceu a famosa Posta mirandesa, que ainda perdura sob os cuidados da proprietária do Restaurante, Maria Adelaide. Ao olhar para o cardápio,

correndo as entradas, destacam-se as azeitonas, os pimentos e o pão. Na página seguinte, estavam os pratos principais com predominância nos enchidos como a *Alheira e o Chouriço assado na brasa, a Posta à Gabriela, a Perdiz estufada e o Cabrito assado*. Na terceira página, encontra-se a fruta da época, queijos da região e algumas compotas caseiras como a de pêra, de abóbora, de tomate, de figo, de marmelo, entre outras. Por último, há a seleção de vinhos produzidos na região. Anselmo aproveitou a hora para almoçar, escolhendo a Posta à Gabriela. Espera-se um volumoso naco de carne de vitela, acompanhada de batatas fritas aos cubos, sob um molho feito em azeite, alho, salsa e um toque de vinagre de vinho. Apresentava-se sobre a mesa uma toalha de papel branco, os talheres e os pratos de porcelana, a cesta de pão, as azeitonas e a travessa com a posta acabada de sair do grelhador. Satisfeito pela refeição, Anselmo ainda comeu uns figos trazidos de sua casa para sobremesa e no fim retirou-se de bom grado.

A nossa segunda refeição

data **2 de outubro de 2013**

hora **21h00**

entrada **Cerejas brancas, salpicão fumado caseiro**

prato **Arroz de Pato com salada de alface**

bebida **Sumo de laranja natural e vinho tinto “Meseta”**

Recolhendo para casa pelas 20h, Anselmo vê a sua mãe na cozinha antiga a preparar o Arroz de pato para o jantar. Palmira colocou o pato a cozinhar e fez o refogado juntando arroz e pedaços de salpicão. Com a terrina de barro, deitou o Arroz de pato pronto e decorou-o com uns raminhos de salsa, encaminhando-o para a sala de estar. Serviu o jantar repartindo o arroz por modestas rações em cada prato. Quando toda a gente estava servida chegou a hora de provar o Arroz de pato e comprovou-se que os dotes culinários da Palmira são dignos de excelência.

Família Amaral

data **6 de outubro de 2013**
dia da semana **domingo**
província **Beira Alta**

nome **Maria Júlia Amaral**
grau parentesco **Mãe**
profissão **Agricultora**

nome **José António Amaral**
grau de parentesco **Pai**
profissão **Agricultor**

nome **Andreia Amaral**
grau parentesco **Irmã**
profissão **Rececionista**

nome **Diogo Amaral**
grau parentesco **Irmão**
profissão **Empregado de mesa**

nome **Vasco Amaral**
grau parentesco **Irmão**
profissão **Pasteleiro**

nome **Iria Amaral**
grau parentesco **Cunhada**
profissão **Empregada doméstica**

nome **Carlos Amaral**
grau parentesco **Cunhado**
profissão **Funcionário público**

Convidados

nome **Leandro Pereira**
profissão **Empregado de mesa**

nome **Lúcia Pinto**
profissão **Pasteleira**

nome **Rute Cristóvão**
profissão **Pasteleira**

O seguinte retrato de família decorreu na província de Beira Alta, na vila de Tabuaço, que pertence ao distrito de Viseu. No domingo, dia 6 de outubro de 2013.

Depois de duas horas de viagem, deu-se à chegada a uma casa pertencente à família Amaral. Vasco Amaral⁴⁰ e Diogo Amaral regressam a casa dos pais. Desta vez trouxeram amigos para o banquete. Vasco, costuma ser o anfitrião da preparação das refeições aos Domingos, dizendo: *“Neste dia vamos fazer um churrasco no pátio, pois assim temos mais espaço para dez pessoas.”*

⁴⁰ Vasco Amaral, trabalha como cozinheiro num dos melhores restaurantes de Portugal, *Pedro Lemos*, localizado na cidade do Porto. Em 2015, o chefe Pedro Lemos ganhou uma estrela Michelin.

A nossa primeira refeição

data **6 de outubro de 2013**

hora **15h00**

entrada **Tostas, mel, bolachas de água e sal, queijo de ovelha, doce de tomate com**

ervas aromáticas, bola de carne

aperitivos **Pão de mistura, broa de Avintes, chouriço argola**

apimentado, chouriça, alheira,

picanha, batatas fritas e salada mista

bebida **Vinho tinto**

sobremesa **Uvas**

Apreciador de petiscos tradicionais portugueses, selecionou várias iguarias para colocar na mesa. Começou pelas entradas, como a famosa bola de carne da região de Tabuaço, doce de tomate com ervas aromáticas para barrar nas tostas, queijo de ovelha S. Julião, broa de Avintes e mel de abelha das colmeias vizinhas. Antes de colocar todas estas iguarias sobre a mesa, o seu irmão Bruno Amaral, decorou-a com uma toalha colorida, um rolo de cozinha, os talheres, os copos e os pratos. As duas convidadas Rute Cristóvão e Lúcia Pinto preparavam a salada mista e fatiavam o pão.

Entretanto, os pais e os tios chegaram das vindimas e trouxeram vinho para acompanhar o churrasco. Após a apresentação das comezainas na mesa, deu-se início à refeição. Contudo, Vasco continuava a grelhar os chouriços apimentados, as moiras regionais, as chouriças de carne, as alheiras e a succulenta picanha.

A mãe, Maria Amaral, emocionou-se com toda aquela gente à volta da sua comida e bebida dizendo, *“Uma mesa com boa comida não basta. O convívio entre amigos e família faz do momento muito mais rico em alegrias”*.

Aproximando-se a hora da sobremesa, Rute Cristóvão⁴¹ lavou os cachos de uvas e dividiu-os para cada pessoa. Por fim, arrumaram a mesa e tomaram café. Ao longo da tarde conversaram e divertiram-se com jogos tradicionais sempre à volta da mesa.

⁴¹ Rute Cristóvão, é chefe de pastelaria como profissão, estagiou com o chefe português José Avillez.

Família Alves

data **2 de novembro de 2013**
dia da semana **sábado**
província **Douro Litoral**

nome **João Alves**
grau parentesco **Marido**
profissão **Proprietário da ‘Adega Regional’**

nome **Maria Alice Alves**
grau parentesco **Esposa**
profissão **Proprietária do ‘Adega Regional’**

nome **Egídio Alves**
grau parentesco **Irmão de João Alves**
profissão **Moleiro e Padeiro**

O terceiro retrato de refeição realizou-se no primeiro sábado do mês, 2 de novembro de 2013, em Paço de Sousa, que pertence ao distrito de Penafiel.

Bem próximo ao rio Sousa existe um património histórico, cultural e social da região, *A Adega Regional, O Moleiro*. Sobrevivente graças ao esforço da família Alves, este esconderijo mantém um moinho de rodízio⁴² e uma casa de habitação que foi reconstruída pelo esforço da família. Durante três gerações, os Invernos rigorosos deixaram marcas no moinho, em especial no ano 2001.

Com o passar do tempo, abriram a *Adega do Moleiro*, oferecendo uma variada oferta gastronómica. Reza a história que na época em que se praticava a pesca da lampreia, mesmo ao lado do moinho, os pescadores ofereciam peixe fresco às famílias que moravam na vizinhança. Estas famílias retribuía a gentileza com merendas compostas pela bela broa caseira, presunto, orelha de porco, entre outros. À medida que estas trocas se tornaram mais frequentes mais habitantes da região foram aparecendo, fazendo pequenos piqueniques. Diante de tanta procura de petiscos e merendas, a família Alves decidiu abrir um pequeno tasco, criando o primeiro negócio da família.

Atualmente, este pequeno negócio é administrado pela Maria Alice Alves cozinheira da casa e João Alves, proprietário da Adega Regional.

⁴² Moinho de rodízio: um moinho de água de roda horizontal O sistema do moinho é regulado a partir da roda de pás ou colheres, encavada na árvore vertical, onde é conciliada num vão, por baixo do moinho. O curso da água é indispensável pois ela ao bater contra as pás gira simultaneamente a roda e a árvore ligada à mó, comunicando-lhe o movimento de transição direta.

O moinho é da responsabilidade de Egídio Alves, o moleiro, irmão de João Alves. João Alves vigia todo o trabalho do moinho, da farinação do milho, trigo e centeio até ao nascer da broa.

Pelas dez da manhã de sábado Egídio Alves começa o trabalho na Adega do Moleiro, peneirando a farinha com uma grade, para separar o farelo. Por fim, com a força dos braços amassa o pão e coloca a água a aquecer num enorme pote. Depois de amassar o pão, o moleiro desenha com o dedo uma cruz, dizendo que, *“é uma forma de abençoar o pão, para dar sorte à fermentação, pois é ele que dá o paladar, o azedo e faz crescer a massa.* E diz-se, *S. Mamede te levede, S. Vicente te acrescente, S. João te faça pão: Nome do Pai, do Filho e Espírito Santo: Amém.”* Em seguida, coze-se o pão com o calor das brasas da fogueira e tapam-se os fornos para aumentar a temperatura, durante uma hora e meia.

A nossa primeira refeição

data **2 de novembro de 2013**

hora **12:10**

entrada **Papas de sarrabulho**

aperitivos **Salpicão, presunto, moelas, orelha de porco, cebola com vinagre de vinho tinto, azeitonas, broa caseira**

prato principal 1 **Rojões com castanhas, arroz branco e salada de tomate**

prato principal 2 **Bacalhau grelhado na brasa com batata e ovo cozido**

bebida **Vinho tinto**

sobremesa **Pão-de-ló**

Era meio dia, e já se sentia o cheiro vindo da cozinha da Maria Alice, que adiantou a preparação de iguarias no seu moderno fogão, dizendo: *“Na nossa cozinha não pode faltar nada, principalmente, salsa, alho, cebola, azeite e vinagre de vinho. Mas como temos o nosso negócio, na hora do almoço é uma altura em que não podemos falhar em nada porque caso aconteça perdemos lucro”*.

Ao mesmo tempo que cozinhava Maria Alice dizia: *“Os pratos vão desde o tradicional Cozido à portuguesa, ao Arroz de cabidela, passando pela Posta de bacalhau assado na brasa e a famosa Punheta de bacalhau. Quanto aos petiscos fazemos a Orelha de porco, as Moelas estufadas, o Presunto e o Salpicão. Regra geral, costumámos receber várias famílias e amigos e pessoas de todas as zonas do nosso país, devido à fama do negócio”*.

Sem tempo para tirar o avental e as luvas, Maria Alice começou a preencher a mesa com os talheres, os pratos, as travessas de comida sem esquecer a broa caseira.

Perante aquela mesa repleta de aperitivos, destacava-se os famosos *Salpicão, Presunto, as Moelas, a Orelha de porco, a Cebola com vinagre de vinho tinto, as azeitonas, as Papas de sarrabulho, a fresca Salada de tomate, os Rojões com castanhas e batatas fritas, o Bacalhau assado com batata e ovo e por fim como sobremesa, uma grande fatia de Pão-de-ló*.

Depois de almoçar, era hora de tirar as quentinhas broas do forno. João Alves dirigiu-se à adega do moleiro para ajudar o irmão, Egídio Alves. Maria Alice arrumou a mesa, retornou aos preparos e serviu às primeiras famílias de terras vizinhas. Enquanto comiam, conversavam e cantarolavam propagando alegria em todos cantos da casa.

Após a retirada dos clientes, Maria Alice e João fecharam o restaurante, fizeram as limpezas e restabeleceram o stock para o dia seguinte.

Família Vila Chã

data **10 de novembro de 2013**
dia da semana **domingo**
província **Minho**

nome **José Maria Vila Chã**
grau parentesco **Pai**
profissão **Empresário**

nome **Maria Armandina Vila Chã**
grau parentesco **Filha**
profissão **Professora**

nome **Maria Lucília Vila Chã**
grau parentesco **Filha**
profissão **Professora**

nome **Maria do Carmo Vila Chã**
grau parentesco **Filha**
profissão **Psicóloga**

nome **Deolinda Maria Vila-Chã**
grau parentesco **Filha**
profissão **Tradutora**

nome **Carolina Vila-Chã**
grau parentesco **Filha**
profissão **Educadora de Infância**

nome **António Afonso**
grau parentesco **Genro**
profissão **Professor**

nome **José Alexandre Losa**
grau parentesco **Genro**
profissão **Engenheiro Agrónomo**

nome **João Pedro Afonso**
grau parentesco **Neto**
profissão **Engenheiro Civil**

nome **André Filipe Afonso**
grau Parentesco **Neto**
profissão **Economista**

nome **José Pedro Losa**
grau parentesco **Neto**
profissão **Estudante**

nome **Maria Leonor Losa**
grau parentesco **Neta**
profissão **Estudante**

nome **José Luís Vila-Chã**
grau parentesco **Neto**
profissão **Estudante**

nome **Maria Eugénia**
profissão **Empregada doméstica**

Em Vila Cova, aldeia pertencente à cidade de Barcelos, distrito de Braga, esconde-se uma casa com quatro séculos de existência, a Casa do Rego. Construída em 1730 e finalizada em 1947, é uma das quintas da aldeia mais ricas em costumes e tradições, onde todo o espaço é dividido por várias áreas: casa de habitação, espigueiros, eiras, leiteiras e os campos agrícolas.

O Magusto tinha começado e já se sentia o perfume das castanhas assadas pelas ruelas minhotas. A sempre gentil, Armandina Vila Chã, filha de José Maria Vila Chã,

dirigia-se apressadamente para a cozinha onde experimentava pela primeira vez assar castanhas num pequeno pote de barro, dizendo *“Durante a semana é a Maria Eugénia, a nossa empregada, que faz a comida e ao fim-de-semana sou eu e a minha irmã Maria Lucília. A primeira coisa que normalmente se faz ao domingo é a Sopa de legumes, que leva legumes da nossa horta como a cebola, alho, cenoura, batata e salsa e ao mesmo tempo deita-se também azeite, sal, vinagre e especiarias”*.

Para esta família, o domingo é o dia em que se juntam para ir à missa da aldeia, assim como, para as refeições que são realizadas com pratos mais elaborados.

Como dizia o pai e dono da quinta, José Maria, *“Quero que continue sempre assim, quando alguém faltar à mesa não importa, é assim que ainda se consegue viver, diante da família sempre unida”*.

Com a mesa decorada pela Deolinda Vila Chã, sua filha, a cozinha enche-se de luz vinda da janela e da porta que dá ligação ao pátio onde se vê de perto a piscina e de longe a paisagem dos montes e das planícies.

A nossa primeira refeição

data **10 de novembro de 2013**

hora **13h30**

entrada **Sopa de legumes**

acompanhamento **Broa de mistura, rosca**

prato principal **Arroz de Cabidela**

bebida **Vinho branco e tinto, água**

sobremesa **Castanhas assadas e dióspiros**

Neste dia, Armandina escolheu um prato típico da região do Minho, o Arroz de cabidela. Ouvindo a conversa, José sentou-se no sofá e sem hesitar disse, *“Para mim o meu prato favorito é o Arroz de cabidela, não me importava de comer vários dias seguidos!”* Armandina começou a fazer o refogado com azeite, cebola, alho e cenoura na enorme panela, explicando que, *“O frango é sempre preparado no dia anterior e serão precisos três frangos para saciar as quinze pessoas. Estes frangos vivem na nossa quinta e alimentámo-los à base de ervas e milho, o que faz com que a carne seja de um gosto*

totalmente diferente. Mas este prato tem de ser pensado no momento da matança do frango, pois é necessário recolher o sangue, juntar vinagre, um pouco de vinho verde e ao mesmo tempo mexemos sempre para não deixar coagular”.

Entretanto, Maria Lucília enchia os pratos com Sopa de legumes levando-os para a mesa e Deolinda cortava a tradicional rosca vinda do padeiro e a broa de milho feita pela Rosa, uma amiga de longa data da família.

No momento em que a sopa arrefecia, o cheiro do frango e o fumo intenso percorria nos corredores da casa. Outra filha de José, Maria do Carmo, realizava incansavelmente a sua rotina de domingo, arrumar a casa. Os genros e os netos liam jornais, viam televisão e conversavam sobre trabalho.

Com um grande sorriso no rosto, José foi o primeiro a sentar-se à mesa, convidando a família a dar início ao almoço. Todos à mesa rezavam, agradecendo a Deus pela refeição e no fim distribuíram o Arroz de cabidela a cada um.

“É durante o almoço que convivemos, resolvemos os nossos problemas e colocámos a conversa em dia”, dizia José, satisfeito com toda a gente reunida.

Depois de várias repetições pelo meio, veio a sobremesa, as castanhas assadas e os dióspiros frescos vindos do pomar da quinta da família. Para acompanhar as castanhas, beberam vinho branco da colheita anterior e de seguida tomaram café. Maria Eugénia, empregada de longa data da família, terminava as suas tarefas, arrumando a mesa e lavando a loiça.

No decorrer da tarde, José aproveitou para fazer uma sesta. Os netos e genros liam os jornais e revistas e Maria Eugénia alimentava os animais da quinta. Por fim vieram amigos para o chá das cinco. Tomaram chá de roibos, comeram sandes com manteiga e queijo, pães de leite e bolachas Maria. As crianças molhavam as bolachas no chá e os mais velhos faziam igual mas com as sandes e os pães de leite.

Família Santos

data **17 de novembro de 2013**
dia da semana **sexta-feira**
provincia **Douro Litoral**

nome **Niza Coelho Santos**
grau parentesco **Mãe**
profissão **Empresária**

nome **Vítor Santos**
grau parentesco **Pai**
profissão **Empresário**

nome **Vasco Coelho Santos**
grau parentesco **Filho**
profissão **Chefe de cozinha**

nome **Rute Cristóvão**
profissão **Pasteleira**

Convidados
Cinco convidados com sigilo de identidade

O último retrato de refeição decorreu em Vila Nova de Gaia, no distrito do Porto no dia 17 de novembro de 2013. Esta família de apelido Santos, adquire atualmente um elevado estatuto social e económico.

Vasco Santos é um chefe de cozinha em vias de reconhecimento no país. Refere no seu site pessoal: *faltava apenas um ano para me licenciar em gestão quando percebi que a cozinha era realmente o que me fascinava e dava prazer. Parei tudo e corri atrás de um sonho!* Em 2008, começou como aprendiz na cozinha no *Atelier de Cozinha Michel*, na cidade de Lisboa. Simultaneamente trabalhava no restaurante *Oliver*, na capital e mais tarde terminou o estágio no *Tavares Rico* com o prestigiado chefe José Avillez⁴³. Após este percurso seguiu para Espanha de onde trabalhou em alguns restaurantes melhores do mundo como o *Mugaritz*, *Arzak* e o *El Bulli*, aprendendo bastante com os chefes *Andoni Aduriz*, *Arzak* e *Ferran Adrià*. Recentemente, em 2013 viajou para outros países da Europa e para o continente asiático.⁴⁴

No regresso a Portugal organizou com o apoio dos pais, Niza Santos e Vítor Santos, jantares privados no próprio lar.

A primeira degustação foi no dia 17 de novembro de 2013. Convidou para o jantar amigos mais próximos para a avaliação e aprovação dos pratos e para acompanhar e ajudar nos preparos de todo serviço convidou a sua amiga e colega de trabalho, Rute Cristóvão,

⁴³ José Avillez é considerado uma das grandes referências da cozinha em Portugal.

⁴⁴ Consultado no site pessoal de Vasco Santos www.vascocoelhosantos.pt

pasteleira de profissão. Juntando aos convidados, os pais de Vasco fizeram questão de prestar apoio em algumas tarefas como na decoração da mesa e da sala de estar. A casa da família Santos contém grandes espaços interiores, inúmeras coleções como pinturas, porcelanas, cartazes, peças de bronze e perfumes. Este museu, organizado e alinhado por Niza Santos, é composto pelas salas de estar, corredores, pátios, quartos e cozinha. Uma das coleções mais emblemáticas da família são as Barbies, que se encontram expostas no móvel do corredor principal. Estas bonecas não são tratadas como brinquedos infantis mas como modelos únicos, umas verdadeiras relíquias. Assemelham-se a figuras históricas, tais como as de fantasia, as étnicas, as de alta-costura de designers de moda, as versões românticas ou clássicas do cinema e teatro.

Pelas 17h, Niza Santos ligou os candeeiros da sala de estar e preparou umas taças de champanhe como ato de bem receber. Dedicando-se à formalidade da mesa, colocou uma enorme toalha bordada, um simples arranjo de flores e duas velas e oito requintados guardanapos de pano, enrolando-os com um anel dourado. Sucessivamente, pousou em cada lugar um pequeno prato de pão e uma faca para barrar e um copo para o vinho.

Menu do jantar

data **17 de novembro de 2013**
hora **20h00**

entrada 1 **Sapateira e frango**
entrada 2 **Crocante e lula**
prato principal 1 **Feijoada de carabineiro**
prato principal 2 **Pato de caça com maçã**
sobremesa 1 **Ovo em neve**
sobremesa 2 **Bolo de milho com gelado de manga**
sobremesa 3 **Bolo de café e de azeite**

Às 19h30, os pais de Vasco foram receber e acompanhar os convidados para a sala de estar. Enquanto conversavam, Vasco preparava o aperitivo, porto tónico com lima e a sua amiga Rute Cristóvão, ajudava-o na organização da ementa.

Vasco levou o aperitivo para a mesa às 20h e perante a presença dos convidados, brindaram ao esperado sucesso do jantar.

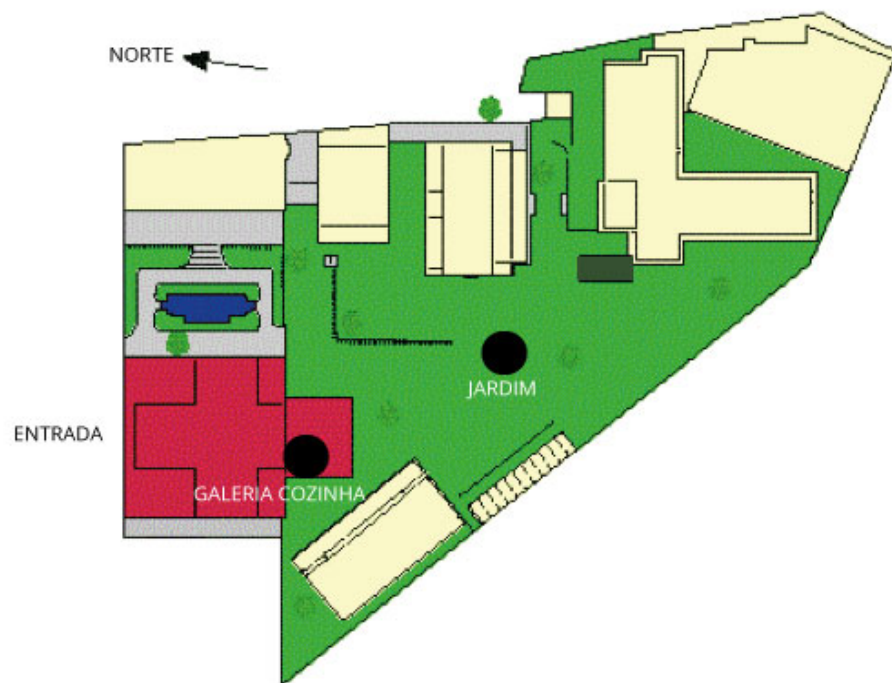
No decorrer da refeição, a sala de estar permaneceu impedida de olhares curiosos. Contudo, Vasco foi a única pessoa que levou os pratos e simultaneamente descreveu a sua confeção, desejando bom apetite para todos.

A ementa estava ordenada por duas entradas e dois pratos, um de peixe e um de carne e por último três sobremesas. As entradas foram a Sapateira e frango e Crocante com lula. A Feijoada de carabineiro e o Pato de caça com foie e maçã foram os pratos selecionados. Quanto às sobremesas, Ovo em neve, Bolo de milho com gelado de manga, Bolo de café e Bolo de azeite, foram confeccionadas pela Rute Cristóvão.

Planta da Galeria *Cozinha*/Planta da Faculdade de
Belas Artes da Universidade do Porto

Anexo III





Citações que acompanharam os clusters de fotografias
/Legendas/Folhas de sala

Anexo IV

“O grande dicionário da Língua Portuguesa (1981) descreve a Gastronomia como: “a arte de cozinhar, de modo que se proporcione o maior prazer aos que comem; a arte de regalar com bons acepipes, de comer bem, de saber apreciar os bons petiscos. A Enciclopédia Britânica (citados por Richards G. 2002:3) define gastronomia como a “arte de selecionar, servir e saborear boa comida”. Para Alfredo Saramago (2002:15) a Gastronomia é um discurso sobre o prazer da mesa, é tributária da variedade e funde-se na escolha e na seleção. Parte importante da cultura, a Gastronomia implica amar e apreciar verdadeiramente boa comida e bom vinho, dois dos prazeres da vida que, quando são sustentados por um bom serviço e boa companhia ajudam a proporcionar uma refeição realmente fantástica (Ckraknell e Nobis – 1985)”. Sampaio, Francisco, A gastronomia como produto turístico. 2009, p.121.

“Pode apontar-se o domingo como exemplo do que acaba de se dizer: Dia do Senhor para os cristãos e, por isso, dia de festa, é assinalado pela maior parte das pessoas com uma refeição melhorada que rompe com a rotina da semana. Além do mais, a mesa é um poderoso auxiliar para criar o ambiente de convivialidade que a festa pressupõe. (...) diz Ernesto Veiga de Oliveira – encontram-se certos manjares, pratos e refeições, que, embora por vezes de composição muito simples, se apresentam normalmente como prescrições quase obrigatórias, de fundo rigorosamente tradicional e aceitação geral, bem definidas em relação a cada caso, mas variáveis de região para região, segundo as correspondentes condições culturais”. De Lourdes Modesto, Maria. Praça, Afonso. Calvet Nuno. Festas e Comeres do Povo Português. Verbo 1999. p. 7.

- “1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga;*
- 2) Porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;*
- 3) Porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;*
- 4) Porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes de nossa vontade;*

5) *Enfim, porque ao comermos experimentámos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos, reparámos nossas perdas e prolongámos nossa existência*". Campos Galuppo, Marcelo. "Ensaio sobre a filosofia da fisiologia do gosto". Savarin, Brillat. 1995, p.50

"De resto, a mesa constitui sempre um dos fortes se não o mais forte alicerce das sociedades humanas. Já os gregos diziam, na sua linguagem pitoresca e livre, que "a mesa é alcoviteira da amizade! Não só na vida íntima, mas na vida pública das nações, o jantar constitui a melhor e mais solene cerimónia que os homens acharam para consagrar todos os seus grandes atos, imprimir-lhe um carácter de união e de comunhão social". De Queirós, Eça, Eça de Queirós, Júlio Pomar, Ed. Giordano e Ateliê Editorial, 1996, p. 59

"Conhecer a barriga do mundo. Com curiosidade e sem pretensões. Mais do que um mero projeto de gastronomia, este era um projeto humano. Queríamos estar em família, á mesa. Porque a comida, mais do que um simples ato biológico, existe para criarmos relação com os outros". Martins, Maria e Kiko. Comer o Mundo, 2006, p. 6.

"A rapidez e a ligeireza ditada pela sociedade contemporânea estão pouco e pouco a derrubar as convenções alimentares, outrora instituídas pelas tradições e costumes. Com esta prática, a sociedade contemporânea vem perdendo hábitos gastronómicos que provocam a falta de qualidade dos produtos e das relações sociais criadas até então á volta da mesa e das práticas familiares. Através dos horários das refeições, a sociedade dedicava-se á degustação dos alimentos, mas também ao convívio familiar e, principalmente, usufruía do ambiente onde estes hábitos gastronómicos eram realizados. Atualmente, a televisão e o telemóvel determinam o som e os horários das refeições e a convivialidade que estava intrínseca ao hábito alimentar da sociedade está a perder o território". Chaves, Gomesindo, Machado, Susana, Alto Tâmega – Rede de Tabernas entre quem é. 2009 p.22-23.

Família Rodrigues
Sendim, Miranda do Douro
1 e 2 de outubro, 2013

“Desde pequenina a minha mãe me ensinou, cozinhava com uns potes que ainda os guardo”. Palmira Rodrigues, Mãe

Família Amaral
Tabuaço, Viseu
6 de outubro, 2013

“Uma mesa com boa comida e bebida não basta. O convívio entre amigos e família faz do momento muito mais rico e temperamental”. Maria Amaral, Mãe

Família Alves
Paços de Sousa, Penafiel
2 de novembro, 2013

“Nós falámos do nosso dia-a-dia, entre conversas do estado do nosso país até ao futebol. Mas como sempre vai de encontro a conversas ligadas à nossa comida, há perguntas como: Está bom? Quer mais? Quer que vos sirvam?”.
João Alves, Pai

Família Vila Chã
Barcelos, Braga
10 de novembro

“A *pinguinha* não perguntas por ela?”
Para mim o meu favorito é o Arroz de cabidela, não me importava de comer vários dias seguidos!”. José Vila Chã, Pai

Família Santos
Vila Nova de Gaia, Porto
17 de novembro

“É uma cozinha com estilo. O trabalho continua sem parar nestes jantares privados, sempre em casas dos portugueses”. Vasco Santos, Filho

Família Vila Chã
Barcelos, Braga
10 de Novembro

**"A pinguinha não perguntas por ela?"
"Para mim o meu favorito é o arroz de cabidela, não me
importava de comer vários dias seguidos!". José Vila Chã, Pai**

Família Santos
Vila Nova de Gaia, Porto
17 de Novembro, 2013

**"É uma cozinha com estilo.
O trabalho continua sem parar, nestes jantares privados
sempre em casas dos portugueses". Vasco Santos, Filho**

Família Rodrigues
Sendim, Miranda do Douro
1 e 2 de Outubro, 2013

**"Desde pequenininha a minha mãe me ensinou, cozinhava com
uns potes que ainda os guardo". Palmira Rodrigues, Mãe**

Família Amaral
Tabuaço, Viseu
6 de Outubro, 2013

"Uma mesa com boa comida e bebida não basta.
O convívio entre amigos e família faz do momento muito mais
rico e temperamental". Maria Amaral, Mãe

Família Alves
Paços de Sousa, Viseu
2 e 3 de Novembro, 2013

"Nós falamos do nosso dia-a-dia, entre conversas do estado do
nosso país até ao futebol. Mas como sempre vai de encontro a
conversas ligadas à nossa comida, há perguntas como: Está
bom? Quer mais? Quer que vos sirvam?". João Alves, Pai

TODOS À MESA

INAUGURAÇÃO 11 DE ABRIL -18H00

11 - 18 DE ABRIL 2014

GALERA COZINHA FBAUP PORTO

Exposição realizada no âmbito da investigação de mestrado, em Design da Imagem, de Tânia Gomes

Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto

Comer e conviver

A necessidade e o prazer na arte de comer

Na sociedade, alimentação, para além de um ato nutricional, representa um desejo, uma carência, predileções e familiaridade. Alia a necessidade que o ser humano tem de se alimentar, com o prazer que Homem desenvolve ao saborear o alimento.

Esta articulação representa um elo criado entre a Natureza e as práticas/ações sociais.

Comer também é um ato social, constituído por atitudes fundidas aos usos, costumes, condutas, hospitalidade, solidariedade, situações e prazeres.

A união destes factores sugere que o ato de comer é tão importante como o local em que este ato é praticado, como se come, quando se come e com quem se come.

Adriano Rangel, em Alto Tâmega – Rede de Tabernas entre quem é.

FOTOGRAFIA / INSTALAÇÃO / DEGUSTAÇÃO

Retratos Gastronómicos das Famílias Portuguesas

‘Clusters’ de fotos

Família Rodrigues – Sendim, Mirando Do Douro

Família Amaral – Tabuaço, Viseu

Família Alves – Paço de Sousa, Penafiel

Família Santos – Vila Nova de Gaia, Porto

Família Vila Chã – Barcelos, Braga

Ficha Técnica

Género: Documental

Câmara: Canon EOS550D

Dimensões: 20cmx30cm

As fotografias expostas nesta mostra estão no seu estado original, não sujeitas a manipulações de imagem.

A VIDEO INSTALATION

PROVED BY. LEONEL MENESES

USING. LABOULE

AS. PERFORMER

TO. FIGURE

AND. FACE HIS OWN VIDEOCLIP MUSIC PROJECT

NAMED. LABOULE

THIS TRACK IS. BOUSOWKI E BALENE SHOOTED

AT. MERCADO DO BOLHÃO, PORTO

LABOULE. IS A VEGETARIAN MUSICIAN

LABOULE'S NAME. PAOLOHE'S

FROM. ITALIA

WHAT'S ON FIRE? . A PORTUGUESE CHARQUETERIE

Convites/Cartazes/Autocolantes

Anexo V







TODOS À MESA PORTO

Boa tarde! Sou _____
Good afternoon! I'm _____

O meu prato favorito é...
My favourite food is...



TODOS À MESA PORTO

Boa tarde! Sou _____
Good afternoon! I'm _____

O meu prato favorito é...
My favourite food is...



TODOS À MESA PORTO

Boa tarde! Sou _____
Good afternoon! I'm _____

O meu prato favorito é...
My favourite food is...



TODOS À MESA PORTO

Boa tarde! Sou _____
Good afternoon! I'm _____

O meu prato favorito é...
My favourite food is...



TODOS À MESA PORTO

Boa tarde! Sou _____
Good afternoon! I'm _____

O meu prato favorito é...
My favourite food is...

Divulgação
Anexo VI



Tania Gomes

6/4 · Porto · Editado

Ementa PROVISÓRIA:

Licor / Vinho - Miranda do Douro, Bragança
Bola de carne / Pastéis de chaves/ Jeropiga - Chaves
Bola de carne / Trufas de chocolate - Tabuaço, Viseu
Broa / Presunto / Salpicão - Penafiel, Porto
Garraão de vinho / Bolo - Felgueiras, Porto
Vinho - Ponte da Barca, Viana do Castelo
Bolos / Folhados / Salgados / Vinho - Barcelos, Braga
Brioche / Queijos - Vila Nova de Gaia, Porto

Gosto · Comentar

👍 Gustavo Mesk, Teresinha Silva, Joana Ceriz e 5 outras pessoas gostam disto.



Joana Ceriz nham nham 😊

6/4 às 15:41 · Não gosto · 👍 1

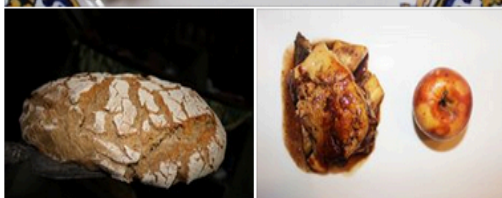


Tania Gomes

17/3 · Editado

© Fotografia + Performance Degustativa

TODOS À MESA 11 ABRIL 18H00 Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto · Institucional



Gosto · Comentar · Promover · Partilhar

👍 10 7

Alexandra Ferraz, Vasco Teixeira, Filipa Gomes e 7 outras pessoas gostam disto.



Miriam Barreiro de Magalhães parece-me tão bem!

17/3 às 14:01 · Não gosto · 👍 1

Rute Cristóvão Porque é que eu não fui convidada ???

INAUGURAÇÃO 11 de Abril, a partir das 18h

Mais Informações:

<https://www.facebook.com/events/580797515349909/?fref=ts>

📷 Identificar foto

📍 Adicionar local

✎ Editar

Gosto · Comentar · Parar notificações · Partilhar



Inês Sambas, Luis Moura, Romana Naruna e 18 outras pessoas gostam disto.



Ricardo Sousa Nem convidas ...

17/3 às 10:26 · Gosto



Tania Gomes claro que estas convidado 😊

17/3 às 13:02 · Gosto



Manuel Meira Também quero...

21/3 às 12:37 · Não gosto · 👍 1



Tania Gomes

17/3 · Porto · Editado

video estará na exposição Leonel Meneses



Gosto · Comentar · Partilhar

👍 Sara Pereira, Leonel Meneses e Hadiza Abdou Idé gostam disto.



Leonel Meneses merci

17/3 às 20:42 · Não gosto · 👍 1



Exposição – Arquivo
Anexo VII



